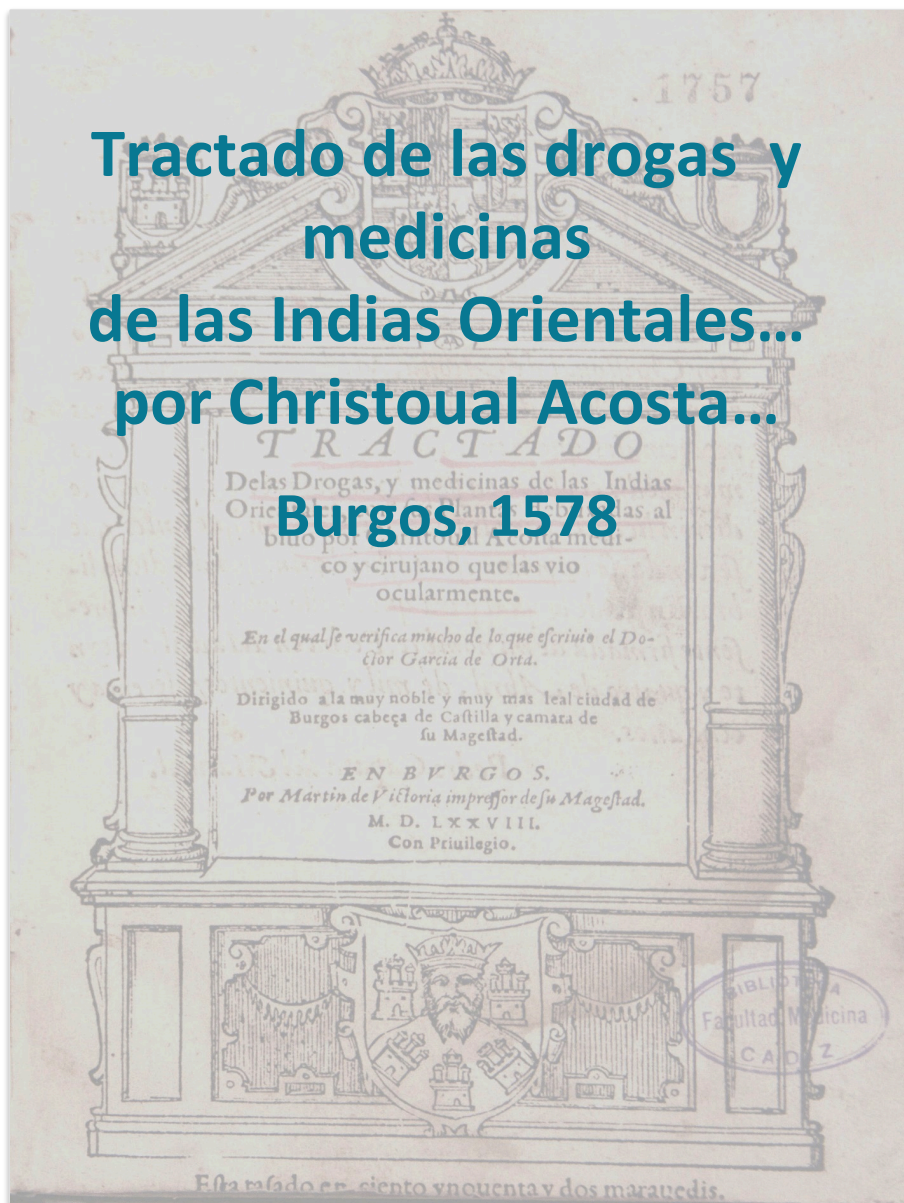


Tractado de las drogas y medicinas de las Indias Orientales... por Christoual Acosta...

Burgos, 1578



**Los Libros
Olvidados, 1**

Conferenciante:

Manuel Gil Muñoz

Compiladoras:

África Fontcubierta Masso

Elena García Almozara

Rosario Gómez Rivas

Oliva Paz Ramírez

Ana Remón Rodríguez

Rosa M. Toribio Ruiz

Grupo de Trabajo Los Libros Olvidados

Tractado de las drogas y medicinas de las Indias orientales ... por Christoual Acosta... Burgos, 1578 [Recurso electrónico] / Grupo de Trabajo Los Libros Olvidados; conferenciante Manuel Gil Muñoz; coordinación Ana Remón Rodríguez; edición y fotografías Rosa M. Toribio Ruiz.

Cádiz: Universidad de Cádiz, Biblioteca, 2014

214 p.: principalmente il.

Colección: Los Libros Olvidados, 1



<http://hdl.handle.net/10498/16526>

Presentación de una nueva actividad del Plan en Fomento del Libro, la Lectura y la Escritura.

La Biblioteca rescata “Los libros Olvidados”

Con este programa, el Vicerrectorado de Responsabilidad Social y el Área de Biblioteca y Archivo de la UCA quieren animar a los miembros de la comunidad universitaria a releer o leer por primera vez obras que se publicaron hace tiempo, incluso siglos. Rescatar obras en el olvido, libros raros, curiosos. Redescubrir historias, investigaciones, imágenes, documentos, etc. difundir el rico patrimonio documental y poner en valor la Colección Histórica de la Universidad de Cádiz, la importancia de los libros en la enseñanza y formación académica, así como su alcance en aplicaciones profesionales de la época y dar a conocer la importancia y transcendencia de su contenido en la enseñanza, estudios, investigación y en sus aplicaciones profesionales de la época.

No es la Universidad de Cádiz la única que lleva a cabo este tipo de actividades, hace 10 años Andrew Beccone un bibliotecario de Nueva York decidió empezar a salvar de la hoguera, del cubo de la basura libros con imágenes curiosas, textos obsoletos, hoy esas obras se encuentran en el Museo de Arte Moderno de Nueva York (MoMA), donde los fondos de su librería forman ahora parte de un taller de recuperación de obras (lo que podríamos clasificar como una UVI para los libros). En su página web se pueden ver <http://www.reanimationlibrary.org/>. Permite navegar por las páginas de esos volúmenes cuyos textos quizá han perdido validez pero cuyas imágenes reviven como material artístico, convirtiéndose en material de estudio e investigación. Algo parecido es lo que nosotros queremos hacer, ya que aparte de este acto, y de la exposición de la obra, haremos un documento recopilatorio que se podrá acceder a través del repositorio de la UCA.

En esta primera actividad, el personaje central y la obra protagonista del acto es Cristóbal de Acosta y su libro “Tratado de las drogas y medicinas de las Indias Orientales”, del año 1578 una obra clásica de la Farmacopea. Es por ello que también nos acompaña el Catedrático de la Facultad de Enfermería y Fisioterapia de nuestra universidad Don Manuel Gil Muñoz, persona elegida por la Biblioteca de la UCA para impartir una conferencia basada en la obra que hoy traemos y al que queremos agradecer su disposición y colaboración para con esta actividad.

En primer lugar daremos la palabra a nuestra compañera Ana Remón Rodríguez, Directora de la Biblioteca de Ciencias de la Salud, Responsable del Grupo de Trabajo de la Colección Histórica de la UCA y Coordinadora del Grupo de Trabajo “Los Libros Olvidados”, que nos hará una pequeña introducción sobre la vida y obra de Cristóbal de Acosta, tras la conferencia de Don Manuel Gil Muñoz, habrá un turno de palabra y seguidamente pasaremos a inaugurar una Exposición de Libros en el Museo de la Facultad de Medicina de la UCA, donde quedará expuesta la obra de Cristóbal Acosta junto con la de otros autores, algunos de los cuales influyeron en su obra.

Ricardo Chamorro Rodríguez
Subdirector del Área de Biblioteca
y Archivo. Universidad de Cádiz



Índice

Introducción	5
1. Conferencia	7
Presentación, por Ana Remón	9
Conferencia del Prof. Manuel Gil Muñoz sobre la obra “Tractado de las drogas y medicinas de las Indias orientales ... por Cristoval Acosta”	17
2. Exposición	29
Cartelería, diseñada por Miguel Álvarez	31
Catálogo de la Exposición	37
Selección de plantas citadas por Cristóbal Acosta ..	47
Recetario, elaborado por África Fontcubierta, Rosario Gómez y Oliva Paz	61
Anexo:	
Material Gráfico, realizado por Rosa M. Toribio	83



Introducción

La Biblioteca de la UCA se planteó en 2013 un nuevo objetivo, la difusión de su rico patrimonio documental, esto es, rescatar, poner en valor y dar a conocer obras de su Colección Histórica, títulos y autores “olvidados”.

En colaboración con el Vicerrectorado de Responsabilidad Social y Servicios Universitarios crea el grupo de trabajo “Los Libros Olvidados”, formado por personal técnico de la Biblioteca y coordinado por Ana Remón Rodríguez, Directora de la Biblioteca de Ciencias de la Salud.

La actividad del grupo se centraría en la selección, presentación y divulgación de obras dignas de ser rescatadas del olvido al que el tiempo las ha condenado, dando como resultado conferencias, exposiciones y publicaciones que les devuelva su vigencia.

La primera obra rescatada ha sido el “Tractato de las Drogas y medicinas de las Indias Orientales...” de Cristóbal Acosta (1520-1594), editada en 1578. Acosta, médico y naturalista portugués, fue considerado pionero en el estudio de las plantas orientales, en especial para el uso en Farmacopea.

Su presentación estuvo a cargo del Prof. Manuel Gil Muñoz, catedrático de Farmacología de la Facultad de Enfermería y Fisioterapia de la UCA, en el Salón de Grados de la Facultad de Medicina, el 12 de marzo de 2014.

A continuación se inauguró en el museo del Decanato de esta Facultad de Medicina una exposición que recogía el libro de Acosta y las obras de otros autores que influyeron en la suya, Avicena, Dioscórides, Galeno, Plinio, Teofrasto, así como un Herbario francés del siglo XIX. Especial mención merece la inclusión de una esmerada selección de recetas culinarias elaboradas con las especias que Acosta cita en su obra.

La reproducción fotográfica de ilustraciones de algunas obras del rico fondo antiguo de la Biblioteca de Ciencias de la Salud completa las actividades llevadas a cabo por el Grupo de Trabajo “Los Libros Olvidados”, compuesto en la actualidad por las personas recogidas en portada y que ha contado con la colaboración de Miguel Álvarez Delgado en la ejecución de los carteles de la Conferencia y la Exposición.

Objetivo del grupo es conseguir que esta publicación se convierta en el número 1 de la colección “Los Libros Olvidados”, como testimonio ante la Comunidad Universitaria y la Sociedad.





I. Conferencia





Cristóbal de Acosta y su obra

**Tractado de las drogas y
medicinas de las Indias Orientales,
con sus plantas dibuxadas al vivo.**

Burgos, 1578

**Presentación de la
Conferencia**

Esta relación es ciento y noventa y dos maravedis.

Antecedentes



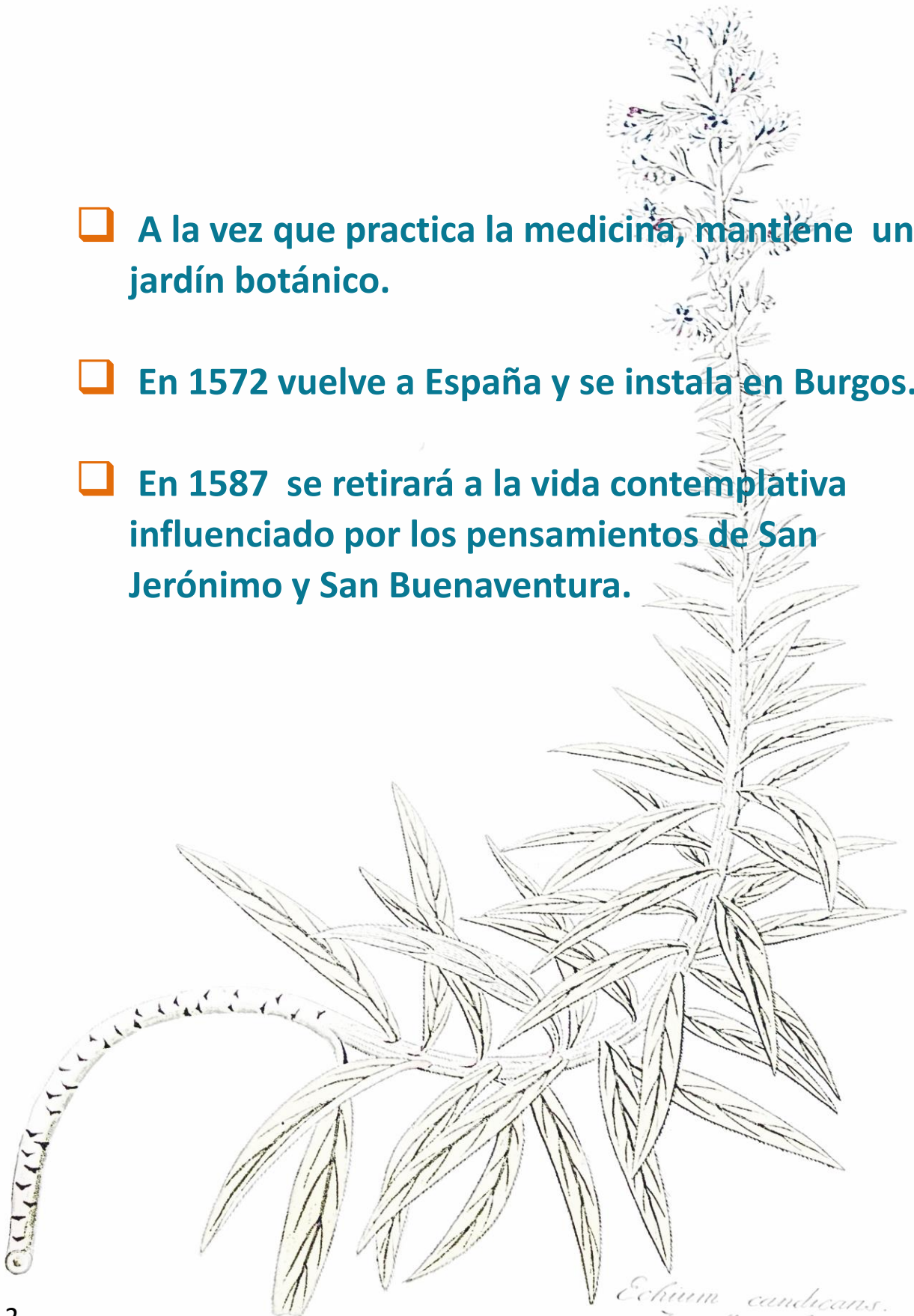
- ❑ Desde la antigüedad el hombre ha utilizado las plantas como remedio para curar las enfermedades.
- ❑ En la Edad Media: herbarios, dietarios, recetarios.
- ❑ En los siglos XII y XIII las escuelas de Salerno y Montpellier, mejoran el estilo de los herbarios y los árabes y los judíos destacan por sus estudios de plantas medicinales.
- ❑ Con la aparición de la imprenta aparecen las primeras ediciones de los herbarios.



Su vida

- ❑ (ca. 1425-1594)
- ❑ Apodado el africano por su lugar de nacimiento (Cabo Verde, Túnez, o en alguna ciudad de dominio portugués)
- ❑ Se formó posiblemente en Salamanca.
- ❑ Médico y cirujano.
- ❑ Ejerció su profesión en el extremo oriente, recorriendo las posesiones portuguesas en la India.
- ❑ Trabajó con García de Orta, que influye en su obra de forma fundamental.

- ❑ A la vez que practica la medicina, mantiene un jardín botánico.
- ❑ En 1572 vuelve a España y se instala en Burgos.
- ❑ En 1587 se retirará a la vida contemplativa influenciado por los pensamientos de San Jerónimo y San Buenaventura.



Echium candicans.
Zeyher

Su obra

- ☐ Se circunscribe en el ámbito de los descubrimientos geográficos llevados a cabo por portugueses y españoles.
- ☐ Basada en la obra de García de Orta.
- ☐ Los autores que le influyeron : Galeno, Dioscórides, Plinio, Teofrasto y Avicena.
- ☐ Es el primer autor que dibujó las plantas medicinales de la India.
- ☐ Su obra se tradujo a varias lenguas.
- ☐ Enmarcada dentro de la tendencia utilitaria del conocimiento natural. De carácter farmacológico y comercial.
- ☐ Describe el vegetal (tamaño, forma, aspecto).
- ☐ Dibuja las plantas que cultiva.
- ☐ Lenguaje claro y sencillo, en lengua vulgar castellana.

Características tipográficas de la obra :

- Impreso en Burgos por Martín de Victoria en el año 1578
- [24], 448, 38, [2] p. : il. ; 4º
- Tractado del Elephante y de sus calidades..., p. 417-448.
- Port. grab. xil. arquitectónica, con los esc. de Felipe II y de la ciudad de Burgos, dedicataria dela obra.
- Las il. son 47 grab. xil. que representan plantas y dos elefantes.
- En v. de 2¶4, retrato grab. xil. del autor.
- Encuadernado en pasta española.
- La procedencia de la obra es la Biblioteca del Real Colegio de Cirugía de la Armada de Cádiz (1748-1833). Actualmente forma parte de la Biblioteca de los fondos históricos de la Universidad de Cádiz.
- Acceso completo a través del catálogo de la Biblioteca.

El poder terapéutico de las especias en la cocina

“Las especias son plantas que se pueden usar para alterar las características de los diversos alimentos a fin de hacerlos más digeribles y de reducir sus posibles efectos negativos. También poseen propiedades terapéuticas propias”.

La lista de especias cubiertas por Cristóbal de Acosta no es largo, pero los tipos de plantas elegidas son bastante interesantes.

Entre ellas están: la canela, pimienta negro, clavo de olor, nuez moscada, macis especias, pavate, juncia, tamarindo, tuna, madera chincona, datura , avellana india ...



Los Libros Olvidados

"Tractado De las Drogas, y Medicinas de las Indias Orientales, con sus Plantas debuxadas al biuo por Christoual Acosta medico y cirujano que las vio ocularmente."

Burgos, 1578

Manuel Gil Muñoz

Cádiz 12 de marzo de 2014



Introducción

Quiero comenzar la exposición expresando mi agradeciendo al Grupo de Trabajo de la Colección Histórica de la UCA y especialmente a la Directora de la Biblioteca de Ciencias de la Salud, Ana Remón, por haberme propuesto para presentar esta obra que inicia el Programa de los Libros Olvidados.

Tengo que reconocer que cuando se me propuso la idea de presentar este libro sentí la responsabilidad que asumía, por la importancia misma de la obra y por el compromiso de interesar y hacer amena la exposición a una audiencia heterogénea. También sentí curiosidad e ilusión ya que, el estudio del origen y la obtención de los medicamentos constituyen una parte importante de la Farmacia como es la Farmacognosia. Aunque bastante alejada de mi formación médica especializada, la Farmacología Clínica, en alguna que otra ocasión he necesitado recabar datos sobre el origen de los medicamentos. Por otra parte, también me he visto obligado acudir a textos profesionales muy anteriores para comprender determinados hechos. A menudo, olvidamos que el estado actual del conocimiento, en cualquier parcela del saber, es el resultado de las pequeñas o grandes aportaciones que se han ido produciendo a lo largo de la historia y, por lo tanto, en la mayoría de las ocasiones, es difícil comprender

en toda su dimensión un hecho si no se contempla desde sus orígenes. En este sentido, la lectura detenida de la obra de Cristóbal Acosta me ha aportado nuevos conocimientos y puntos de vista sobre las plantas medicinales y sus principios activos. Como veremos a lo largo de la exposición, algunos aspectos reflejados en este libro no están tan alejados ni desfasados como podemos pensar.

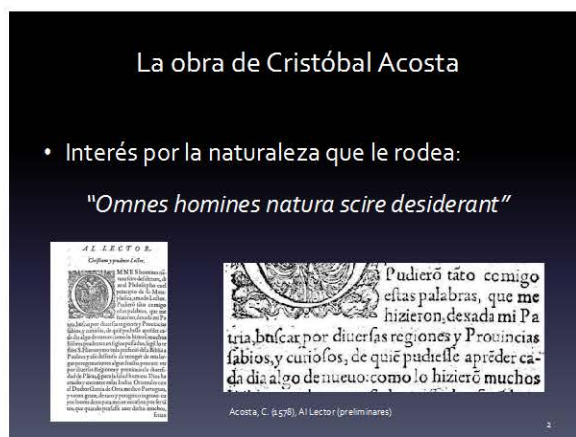
Desde tiempos inmemoriales el hombre ha buscado en la naturaleza los remedios para el alivio de sus males. El azar, la observación y la imitación de las conductas de los animales que le rodeaban pudieron estar en el origen del uso de determinados remedios. De esta forma, y mediante lo que llamamos hoy día el “método de ensayo y error”, se fueron seleccionando aquellas variedades vegetales y productos de origen animal, útiles tanto para curar o aliviar las dolencias. Pues bien, este fue el germen que dio origen a la actual Farmacognosia. Entendida como la parte de la Farmacia que tiene por finalidad el estudio de los principios activos de origen natural, con potencial terapéutico o industrial. Encontrándose entre sus principales objetivos: el estudio e identificación de la especie de procedencia de las drogas, composición de las mismas, métodos de obtención o actividad farmacológica.

El estado actual de desarrollo de la Farmacognosia no hubiese sido posible sin la aportación de aquellas personas que dejaron constancia escrita de sus conocimientos sobre las sustancias de origen natural y usos. En este sentido, el autor Cristóbal Acosta, médico de profesión, aventurero, explorador y soldado al mando del Virrey de India Luis de Ataíde, nos ha dejado este libro fruto de su curiosidad, capacidad de observación y vivencias sufridas.

Así nos lo recuerda Juan Costa (catedrático de retórica de la Universidad de Salamanca) en uno de los preliminares del tratado de Acosta, titulado “Al curioso Lector” que, a diferencia de otras obras similares, esta fue creada “...en la dureza de tristes captiuerios, qual él los padeció en la África, en la Asia y en la China”.

La obra de Cristóbal Acosta: estructura y contenido.

“Omnes nomines natura scire desiderant”
(Todos los hombre tienen naturalmente el deseo de saber). Con estas palabras comienza Aristóteles la Parte I del libro primero de la Metafísica, y también es la frase que elige Acosta para comenzar uno de los preliminares de su tratado titulado *“Al Lector. Christiano y prudente Lector”*. Según



escribe Acosta, esta frase influyó tanto sobre él, que supuso el detonante que le impulsó a viajar y conocer mundo, así como a "...sabios, y curiosos, de quien pudiese aprender cada día algo de nuevo:...". Con esta frase Cristóbal Acosta deja constancia de su espíritu renacentista: el interés por conocer la naturaleza y el mundo que rodea al hombre.

Cristóbal Acosta plasma en 68 capítulos el conocimiento adquirido de las plantas medicinales de oriente: desde la canela, que constituye el primer capítulo de la obra, hasta el opio, último capítulo dedicado a las plantas medicinales. Entre ellas, muchas otras conocidas y utilizadas actualmente por nosotros como el anacardo, ananás, cardamomo, clavo, jengibre, nuez moscada, pimienta, tamarindo, etc. Pero también incluye otras plantas menos conocidas como la Datura, de la que haremos algún comentario final.

Termina Acosta, incluyendo un capítulo final dedicado curiosamente, no a una planta sino a un animal, el elefante asiático. Se considera que fue la primera monografía publicada sobre este animal en Europa. El propio autor justifica su inclusión en un tratado de plantas medicinales como primicia de otra obra más ambiciosa y extensa en la que incluiría más especies vegetales y también otros animales exóticos conocidos por él. Sin embargo, hasta hoy no se tiene constancia de ella o, incluso, si llegó a escribirla.

La obra está profusamente ilustrada con 47 láminas de plantas medicinales, incluidas dos sobre el elefante.

El contenido básico de cada capítulo lo estructura de la siguiente forma: descripción general de la planta medicinal, datos que podemos denominar de interés técnico comercial y, por último, aspectos farmacológicos y terapéuticos.

Acosta incluye sólo aquellas especies que él conoció directamente y critica a otros autores por describir plantas que no habían tenido contacto directo con ellas y por lo tanto no conocer. Hay que recordar que en aquellos momentos los autores occidentales conocían las especias o drogas traídas de oriente, pero no las plantas que les daban

Estructura y contenido de la obra de Cristóbal Acosta

- 68 capítulos sobre plantas medicinales:
 - Capítulo 1: De la Canela
 - Capítulo 68: Del Opio
 - Otros: Anacardo, Ananás, Cardamomo, Clavo, Jengibre, Nuez Moscada, Pimienta, Tamarindo, etc.
- Capítulo final: "Tractado del Elephante y de sus Calidades."
- 47 láminas.



Acosta, C. (1590), p. 1



Acosta, C. (1590), p. 419

Estructura y contenido de la obra de Cristóbal Acosta

- Descripción general de la planta.
- Datos de interés técnico-comercial.
- Aspectos farmacológicos y terapéuticos.



Acosta, C. (1590), p. 1



Acosta, C. (1590), p. 65

origen. Este sería el motivo, según Acosta, de los muchos errores y confusiones plasmados en las farmacopeas y tratados de plantas medicinales de la época. De esta forma, corrige, entre otros, algunos datos y opiniones reflejados en la obra de Dioscórides de Andrés Laguna.

Otra característica que podemos destacar, es la profusa y exacta descripción que realiza de las plantas. En línea con los herboristas descriptores renacentistas, Acosta hace más hincapié en la descripción morfológica que en su clasificación y agrupamiento por características comunes.

En la descripción que hace de cada planta siempre se apoya en otras especies vegetales occidentales para realizar la comparación y facilitar de esta forma la comprensión del lector.

Incluye además datos con un interés claramente comercial y técnico como es la procedencia, las distintas denominaciones que se daba a cada especie o planta, las características de su cultivo, la obtención de la droga (entendida como la parte de la planta de la que se extraía el medicamento) y la forma de preparar las medicinas y remedios.

Es de destacar el gran número de términos, que Acosta recoge en su Tratado, utilizados para denominar a cada planta medicinal. No solo refleja la denominación dada en los lugares de procedencia sino también el utilizado en otros países y en más de 15 lenguas distintas.

En relación con el uso terapéutico de las plantas medicinales, Acosta refleja los conocimientos establecidos hasta ese momento por otros autores así como su experiencia profesional. A ello le añade además los conocimientos que fue recabando de los médicos nativos con los que tuvo contacto, durante los años vividos en la India y en los viajes que realizó a otros lugares de Asia.

Estructura y contenido de la obra de Cristóbal Acosta



- Descripción general de la planta:
 - Plantas conocidas directamente por él.
 - La descripción por encima de la sistemática y clasificación.
 - Comparación con plantas occidentales.

Acosta, C. (1590), p. 34

5

Estructura y contenido de la obra de Cristóbal Acosta

- Datos de interés técnico-comercial:
 - Procedencia.
 - Denominaciones.
 - Cultivo.
 - Obtención de las Drogas.
 - Preparación de las Medicinas.

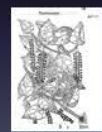
... dar de este rimiento nativo
media de una maldita ca vino ,
Acosta, C. (1590), p. 37

... Eban esta rimenta que es de rimenta
por su muela y el quita muela muy bien,
Acosta, C. (1590), p. 38

6

Estructura y contenido de la obra de Cristóbal Acosta

- Aspectos farmacológicos y terapéuticos:
 - Experiencia profesional personal.
 - Conocimiento de médicos nativos.
 - Poca importancia por las creencias y aspectos mágicos.



Acosta, C. (1590), p. 39

7

Es interesante resaltar, igualmente, el rechazo que Acosta hace a las creencias, leyendas y ritos mágicos que rodeaban con frecuencia la utilización terapéutica de las plantas medicinales en aquella época. Y sorprende la exactitud con la que describe los efectos farmacológicos y tóxicos de determinadas plantas (como la Datura o el Opio, entre otras).

Salvando la distancia en el tiempo, muchos de los datos que aporta el tratado de Acosta pueden extrapolarse a hoy día. Para ilustrarlo, hemos centrado la exposición en dos plantas medicinales que aparecen en la obra: la Canela, primera planta descrita en el tratado y la Datura. Ambas con un perfil de utilización muy distinto como veremos.

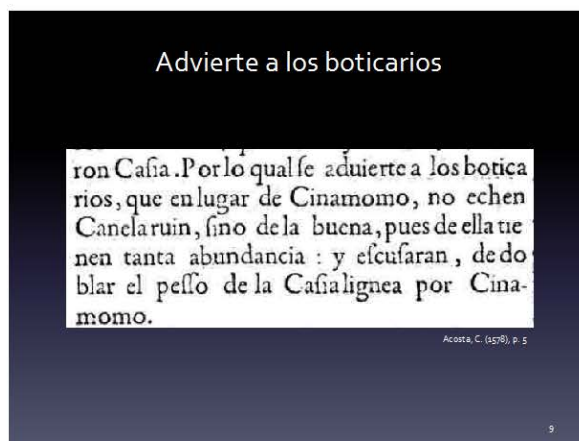
De la Canela.

La canela es la “*Droga medicinal*” que trata en primer lugar Cristóbal Acosta en su libro. Él justifica que sea la primera planta en ser tratada ya que en su opinión la mayoría de los autores clásicos (Galeno, Dioscórides, Columela, Teofrasto, Avicena, etc.), a los que se refiere como “Sabios antiguos”, confundieron con frecuencia. Para Cristóbal

Acosta, este hecho se debió al gran número de denominaciones que recibía la canela en función del lugar de procedencia más que de la planta original de la que se extraía. Para él, solo existía una planta de la canela y las distintas variedades que se describían no eran más que distintas calidades de una misma canela. La de mayor calidad, la más fina y aromática, era la que se producía en Ceilán (denominada cinamomo). Mientras que la más basta, menos aromática y de peor calidad era la producida en otros lugares, como la India o China (denominada *Casia Ligneá*).

Acosta llega a recomendar a los boticarios que dispensen canela de buena calidad que es la de Ceilán o, como él denomina, *Cinamomo*.

Curiosamente, en la actualidad, aunque se conocen bien las distintas variedades que existen y están perfectamente identificadas, el consumidor tiene un gran desconocimiento del tipo de canela que se utiliza habitualmente. La canela



comercializada en polvo suele ser mezcla de distintas variedades, mientras que la canela en rama suele ser canela China. Incluso en muchos de los estudios, realizados para evidenciar sus posibles efectos terapéuticos, no se llega a especificar la variedad utilizada.

La canela es una especia que se obtiene de varios árboles clasificados dentro del género denominado *Cinnamomun*. El género *Cinnamomun* engloba a más de 250 árboles y arbustos aromáticos, todos ellos pertenecientes a la familia botánica de los *Lauraceae*, o los laureles.

Cristóbal Acosta al describir el árbol de la canela, compara su hoja con la del laurel. Igualmente también utiliza la misma comparación para describir al fruto del cinamomo, del que dice tiene un zumo untuoso y verdoso con un olor como el de la baya del laurel.

Las variedades de las que se extrae esta especia son el *Cinnamomun Zeylanicum* (también llamada canela de Ceylán o canela verdadera) y el *Cinnamomun Cassia*, (canela casia o canela china). Otras, como la canela de Saigón (canela vietnamita) o la canela indonesia (*Cinnamomun Burmanii*), han reemplazado casi en su totalidad a las variedades anteriores en el mercado europeo, debido a su menor precio.

El método utilizado para la obtención no ha variado mucho del descrito por Acosta: “Tiene este árbol dos cortezas, y la Canela es la segunda corteza: la cual cortada, y echada en tierra, por sí misma se enrosca, con el calor del sol, y se hace colorada siendo antes su color como de ceniza:...”. En efecto, la canela en rama no es más que la segunda corteza del canelo (la más externa se raspa y desecha) que, al secarse, se enrosca tomando la forma característica. El hecho de poseer varias capas se debe a que, antes de ponerlas a secar se superponen

Género Cinnamomun

- Más de 250 árboles y arbustos aromáticos de hojas perennes.
- Familia botánica: *lauraceae*



Cinnamomun Zeylanicum
es.wikipedia.org

El Arbol de la Canela es del tamaño de vn Naranjo, y dello mayores, y más pequeños: la hoja es como la del Laurel, mas ancha, y mas

Acosta, C. (1578), p. 4

10

Género Cinnamomun

carne de la misma fuerte, echa vn zumo vntuoso, y verdoso: y su olor, como el de la baya del Laurel: su sabor es agudo, con muy poco

Acosta, C. (1578), p. 4

- Variedades más utilizadas:
 - *Cinnamomun Zeylanicum* (canela verdadera)
 - *Cinnamomun Cassia* (canela china)

11

Obtención de la canela

matica como la de Ceylon. Tiene este Arbol dos cortezas, y la Canela es la segunda corteza: la cual cortada, y echada en tierra, por sí misma

Acosta, C. (1578), p. 4



Tomado el 10 febrero de <http://pensando.com.mx/vida-diaria/accidentes-y-trucos-para-cocinar-canela/>

12

varios trozos de corteza. Este procedimiento permite poner en el centro canela de una menor calidad que la utilizada en la capa más externa.

Se han identificado más de 60 sustancias químicas a partir de los aceites volátiles obtenidos de distintas partes de la planta. Su composición varía no solo según la parte de la planta sino también de la especie considerada. Así, el *Cinnamomum Zeylanicum*, o canela verdadera, tiene un alto contenido de aldehído cinámico en la corteza (al cual se debe su olor y sabor característico), mientras que en las hojas posee fundamentalmente eugenol y en las raíces, alcanfor. Ya Acosta comenta en su tratado que la raíz de la canela "...huele a Camphora..."

El *Cinnamomum Camphora*, otra variedad dentro del género *Cinnamomum*, se utiliza para extraer alcanfor.

La composición química de canela china o *Cinnamomum Cassia* difiere de la canela verdadera ya que posee un 95% aldehído cinámico, y un 1% de cumarina, independientemente de la parte de la planta que se considere.

No es de extrañar que a la Canela Casia o canela china, también se le denomine canela aromática ya que posee un alto contenido en aldehído cinámico. Sustancia que, como hemos comentado anteriormente, da el olor y sabor característico a canela.

La presencia de cumarina es característica de la canela casia, y se distingue de la canela verdadera en que esta la posee en cantidades despreciables. Este rasgo suele utilizarse para identificar una canela de otra, aunque su importancia principal estriba en la posibilidad de producir reacciones tóxicas cuando se consume en grandes cantidades.

Obtención de la canela

ma fe enroſca, con el calor del Sol, y fe haze colorada, fiendo antes ſu color como de ceniza: y

Acosta, C. (1578), p. 5



Imágenes tomadas de Wikipedia

13

Composición química

- Numerosos compuestos identificados.
- Variable según la parte de la planta y especie:
 - *Cinnamomum Zeylanicum* (canela verdadera):
 - Corteza: aldehído cinámico (50-60%)
 - Hojas: eugenol (60-90%)
 - Raíz: alcanfor (60%)

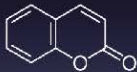
Laraz es caſi ſin ſabor, y huele a Camphora de las quales rayzes, y de las corteças

Acosta, C. (1578), p. 13

14

Composición química

- *Cinnamomum Cassia* (canela china):
 - Aldehído cinámico (95%)
 - Cumarina (1%)



— Posibles reacciones adversas (daño hepático) a dosis altas y con un uso continuado.

15

La cumarina puede dar lugar a efectos tóxicos tanto en animales como en el hombre. Siendo la reacción adversa más frecuente el daño hepático. Tal cual no posee propiedades anticoagulantes, como se podría pensar, habida cuenta que presta su nombre al grupo farmacológico denominado anticoagulantes cumarínicos. Debe sufrir antes una reacción química para transformarse en el anticoagulante dicumarol.

Una cucharadita de Canela Casia en polvo contiene entre 6 y 12 mg de cumarina. Cantidad esta que, tomada de forma continuada y durante un periodo de tiempo largo, podría, en algunas personas, ser contraproducente. Algunos estudios apuntan a la existencia de un sector de la población más susceptible de padecer hepatotoxicidad debido a una diferente metabolización congénita de la cumarina. La European Food Safety Authority aconseja no sobrepasar la ingesta de 0,3 mg/Kg/día de forma continuada durante una o dos semanas (tres veces la TDI, o Ingesta Diaria Tolerable, de 0,1 mg/kg/día). Por lo tanto, el alto contenido en cumarina de la canela casia supone un obstáculo contra un uso regular y continuado.

Cristóbal Acosta da a la canela un gran número de propiedades terapéuticas como las de provocar la orina (diurética), quitar el mal olor de boca, favorecedora de la digestión y eliminación de gases, aclarar la vista, aplicada en el rostro junto con miel quita las pecas, inductora de la menstruación o útil en las mordeduras de serpientes, entre otros usos. Se limita a enumerarlas sin entrar en muchos detalles, salvo algunos comentarios doble las formas de administrarla, como destilados de la corteza verde de la canela o aceite.

Los usos actuales de la canela son muy variados. Desde un uso culinario como especia en numerosas recetas gastronómicas, hasta aromatizar y enmascarar sabores poco agradables en muy variados productos (como pasta de dientes o tabaco). Como remedio natural, se

Utilidad de la Canela en la obra de Cristóbal Acosta

- Provoca la orina,
- Quita la halitosis,
- Disminuye los gases y favorece la digestión,
- Aclara la vista,
- Quita las pecas, aplicada con miel,
- Induce la menstruación en las mujeres,
- Útil en las mordeduras de serpientes,
- Etc.

templan con ella en lugar de Canela : y en el vño de medicina para los dolores del estomago y de colica, procedentes de causa fria : calienta las ventosidades , y prouoca la vrina, y quita el olor de la boca, y de las muelas, y conforta el coracon, y el estomago ayuda al ligado, y al baco, y al cerebro, y a los nervios: apro-

Acosta, C. (1598), p. 43

16

Usos actuales de la canela

- Como especia en numerosas recetas gastronómicas.
- Para aromatizar y enmascarar el sabor de muy variados productos (pasta de dientes, tabaco).

17

Usos actuales de la canela

- En investigación :
 - Efecto antiinflamatorio.
 - Efecto antibiótico, antiparasitario, insecticida.
 - Mejora función cognitiva (Enf. Alzheimer).
 - Efecto antihipertensivo (disminuye la presión arterial)
 - Efecto hipoglucemiante (Diabetes mellitus)
 - Efecto hipocolesterolemiaante (disminuye colesterol)

Renevinghe et al. BMC Complementary and Alternative Medicine 2013, 13:275

18

encuentra muy extendido su uso en una interminable lista de problemas de salud. Como en la medicina tradicional India que se utiliza para tratar alteraciones respiratorias, digestivas y ginecológicas. A pesar de atribuírsele muchas bondades terapéuticas, ninguna tiene un respaldo científico claro.

Existen alrededor de un centenar de estudios científicos publicados, tanto en animales de laboratorio como en el hombre, que demuestran numerosos efectos beneficiosos de la canela, como: efecto antiinflamatorio, antibiótico, antiparasitario, insecticida, mejora de la función cognitiva con potencial utilidad en la enfermedad de Alzheimer, disminución la presión arterial, disminución la concentración de glucosa en sangre o disminución del colesterol. De todos ellos, el efecto más estudiado es el hipoglucemiante.

Los suplementos de Canela en cápsulas se han promocionado como un tratamiento natural para la diabetes tipo 2. Sin embargo, los resultados de los distintos estudios realizados no aportan datos claros y en ocasiones son contradictorios. Además, aquellos en los que se detecta un efecto positivo, este suele ser muy pequeño e insuficiente para poder normalizar las concentraciones de glucosa. Unido a esto, el mayor efecto hipoglucemiante parece obtenerse con la administración de canela casia a dosis de 6 gramos al día durante varios meses, con el consiguiente riesgo de aparición de daño hepático debido a los altos contenidos de cumarina en este tipo de canela. Además, no se ha llegado a identificar cuál es el principio activo responsable del efecto hipoglucemiante.

Por lo tanto, podemos concluir que los datos disponibles son insuficientes para proporcionar conclusiones fiables sobre los efectos beneficiosos de la canela en la diabetes.

Usos actuales de la canela

- En investigación :

- la gran mayoría de los estudios están realizados en animales de laboratorio.
- El efecto más estudiado en el hombre es el hipoglucemiante en pacientes con diabetes.

Ranasinghe et al. BMC Complementary and Alternative Medicine 2022, 22:295

29

Usos actuales de la canela

- Efecto hipoglucemiante en el paciente con diabetes:

- Resultados variables y contradictorios.
- Se desconoce el principio activo (¿Aldehído cinámico, Cinnantannin B1?).
- El efecto descrito es pequeño (¿mayor con la Canela Cassia?).
- Se utilizan dosis altas (6 g/día) en tratamiento prolongado.
- Precaución con el contenido en cumarina (daño hepático y renal).

Howard M E y cols. Am J Lifestyle Med 2012;7(1): 12-16

30

De la Datura

Para concluir mi presentación, comentaré algunos aspectos interesantes del capítulo XI dedicado a la Datura. Género constituido por varias plantas pertenecientes a la gran familia de las Solanáceas.

Cristóbal Acosta dedica el capítulo a la *Datura Stramonium*, variedad que más se utilizaba en aquellos tiempos y que, según comenta: “...pocas enamoradas la dexan de tener entre sus joyeles...”.

Esta solanácea se caracteriza por poseer un alto contenido en un alcaloide denominado escopolamina o hioscina. Sustancia de estructura llamada tropánica, muy utilizada en la actualidad con varias finalidades como se resume en la diapositiva. Además de su utilidad terapéutica, está sujeta a un uso recreativo y asociada a prácticas ilícitas y abusivas, por sus propiedades farmacológicas a dosis altas.

Junto a otras variedades, como la *Atropa Belladonna* o la *Mandrágora*, forman parte de las llamadas “plantas de brujas” debido su utilización en distintos rituales, buscando, precisamente, sus capacidades alucinógenas.

La escopolamina produce, a dosis suficientes y por su acción sobre el sistema nervioso central, alucinaciones visuales, auditivas e incluso sensoriales. Además, hay una desorientación tanto temporal como espacial y una pérdida de memoria de los hechos que ocurren tras su administración. La persona que la toma tiene, por lo tanto, alterada la percepción de la realidad, además de ser incapaz de controlar sus propias acciones.

Actualmente existe un gran interés médico-legal y mediático por la escopolamina, o también llamada burundanga, debido a su utilización con fines ilícitos para doblar la

De la Datura



Solanácea con alto contenido en escopolamina (hioscina).

Datura Stramonium



Acosta, C. (1598), p. 85

Imagen tomada de wikipedia

De la Datura

- Usos de la escopolamina:
 - Dolores cólicos: gastrointestinal, biliar, renal, etc. (*Buscapina*®).
 - Vómitos, cinetosis (mareos por movimiento), vértigo.
 - Medicación preanestésica: disminución de la secreción salival y bronquial.
 - Uso recreativo y prácticas abusivas:

De la Datura

- Uso recreativo y prácticas abusivas:
 - Junto a la *atropa belladonna* y la *mandrágora* forma parte de las llamadas “plantas de brujas”.
 - Alucinógeno: percepción de imágenes, sonidos, sensaciones.
 - Confusión, desorientación espacial y temporal.
 - Pérdida de memoria.
 - Incapacidad de controlar las propias acciones.

voluntad del individuo. Numerosas noticias aparecidas recientemente en los medios de comunicación dan cuenta del uso de la que, en alguna noticia, han llamado “la nueva droga de la noche”.

Acosta describe su utilización terapéutica para provocar la orina e inducir el sueño, resalta los efectos alucinógenos y, curiosamente, su utilidad para doblegar la voluntad del enamorado: “...*El mal uso de las enamoradas es, dar de esta simiente hasta media draga molida en vino, o en lo que más se les antoja, y el que la toma queda enajenado por grande espacio de tiempo, riendo, o llorando, o durmiendo, con varios efectos, y muchas veces hablando; y respondiendo, el pobre que la tiene tomada de manera que parece a veces estar en su juyzio, estando en la verdad fuera del, y no conociendo la persona con quien habla, ni se le recordando, despues de pasada la enagenacion...*”

Como pueden observar, no difiere tanto el uso actual del dado en aquellos tiempos.

Contenido disponible en ScienceDirect

Science and Justice

Journal homepage: www.elsevier.com/locate/scjus

ELSEVIER

Technical note

Rapid determination of scopolamine in evidence of recreational and predatory use

Jorge Sáiz ^{a,b}, Thanh Duc Mai ^{c,d}, María López López ^{a,b}, Carmen Bartolomé ^e, Peter C. Hauser ^f, Carmen García-Ruiz ^{a,b,g}

^a Departamento de Química y Tecnología de Alimentos, Universidad de Sevilla, Sevilla, España; ^b Instituto de Investigación en Alimentos, Universidad de Sevilla, Sevilla, España; ^c Facultad de Química, Universidad de Sevilla, Sevilla, España; ^d Facultad de Química, Universidad de Sevilla, Sevilla, España; ^e Facultad de Química, Universidad de Sevilla, Sevilla, España; ^f Facultad de Química, Universidad de Sevilla, Sevilla, España; ^g Facultad de Química, Universidad de Sevilla, Sevilla, España

Sáiz J, et al. Sci Justice. 2013;53(4):409-14.

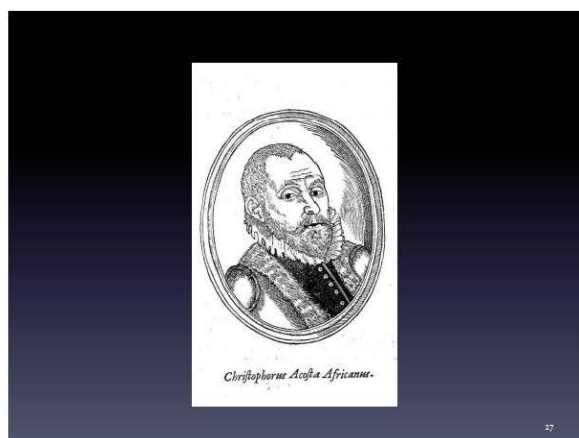
“La nueva droga de la noche”
 “La droga que anula la voluntad”
 “Detenido por abusar de numerosas mujeres tras sedarlas con una potente droga”
<http://www.elmundo.es/elmundo/2013/05/23/madrid/1322056309.html> (consultado el 7 de marzo de 2014)

De la Datura

de la corteza de su planta. El mal uso de las enamoradas es, dar de esta simiente hasta media dragma molida en vino, o en lo que mas se les antoja, y el que la toma queda enajenado por grande espacio de tiempo riendo, o llorando, o durmiendo, con varios efectos, y muchas vezes hablando, y respondiendo, el pobre que la tiene tomada de manera que parece a vezes estar en su juyzio, estando en la verdad fuera del, y no conociendo la persona con quien habla, ni se le recordando, despues de pasada la enagenacion. Andan tan maestras y experimentadas muchas mundanas, en los efectos desta simiente, que la dan para quantas horas quieren, que el pobre

Acosta, C. (1578), pp. 87, 88

Muchas gracias por su atención.

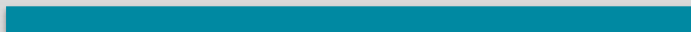


Referencias

- Abraham, K.; Wohrlin, F.; Lindtner, O.; Heinemeyer, G.; Lampen, A. Toxicology and risk assessment of coumarin: Focus on human data. *Mol. Nutr. Food Res.* 2010, 54, 228-239.
- Acosta C. Tractado De las Drogas, y Medicinas de las Indias Orientales, con sus Plantas debuxadas al biuo por Christoual Acosta medico y cirujano que las vio ocularmente: en el qual se verifica mucho de lo que escrivio el doctor Garcia de Orta.[Internet] Burgos: M. de Victoria, 1578. [citado 12 mar 2014] Disponible en: http://alfama.sim.ucm.es/dioscorides/consulta_libro.asp?ref=X531446734&idioma=0
- Allen RW, Schwartzman E, Baker WL, Coleman CI, Phung OJ. Cinnamon use in type 2 diabetes: an updated systematic review and meta-analysis. *Ann Fam Med* 2013 Sep-Oct;11(5):452-459.
- Alvar Ezquerro, M. Léxico del Tractado de las drogas y medicinas de las Indias Orientales. *Verba* 2006; 33: 7-30.
- Askari F, Rashidkhani B, Hekmatdoost A. Cinnamon may have therapeutic benefits on lipid profile, liver enzymes, insulin resistance, and high-sensitivity C-reactive protein in nonalcoholic fatty liver disease patients. *Nutr Res* 2014 Feb;34(2):143-8.
- Ballin NZ, Sørensen AT. Coumarin content in cinnamon containing food products on the Danish market. *Food Control* 2014 4;38(0):198-203.
- Barceloux DG. Cinnamon (*Cinnamomum* Species). *Disease-a-Month* 2009 6;55(6):327-335.
- Cortez-Gallardo V, Macedo-Ceja JP, Hernández-Arroyo M, Arteaga-Aureoles G, Espinosa-Galván D, Rodríguez-Landa JF. Farmacognosia: breve historia de sus orígenes y su relación con las ciencias médicas. *Rev Biomed* 2004; 15:123-136.
- Howard ME, White ND. Potential Benefits of Cinnamon in Type 2 Diabetes. *Am J Lifestyle Med* 2013;7(1): 23-26.
- Jayaprakasha GK, Rao LJ. Chemistry, biogenesis, and biological activities of *Cinnamomum zeylanicum*. *Crit Rev Food Sci Nutr* 2011 Jul;51(6):547-562.
- Krieger S, Hayen H, Schmitz OJ. Quantification of coumarin in cinnamon and woodruff beverages using DIP-APCI-MS and LC-MS. *Anal Bioanal Chem* 2013 Oct;405(25):8337-8345.
- Ranasinghe P, Jayawardana R, Galappaththy P, Constantine GR, de Vas Gunawardana N, Katulanda P. Efficacy and safety of 'true' cinnamon (*Cinnamomum zeylanicum*) as a pharmaceutical agent in diabetes: a systematic review and meta-analysis. *Diabet Med* 2012 Dec;29(12):1480-1492.
- Ranasinghe P, Pigera S, Premakumara GS, Galappaththy P, Constantine GR, Katulanda P. Medicinal properties of 'true' cinnamon (*Cinnamomum zeylanicum*): a systematic review. *BMC Complement Altern Med* 2013 Oct 22;13(1):275.
- Rodríguez Nozal R, González Bueno A. El Tratado de las Drogas de Cristóbal Acosta (Burgos, 1578) Utilidad comercial y materia médica de las Indias orientales en la Europa Renacentista. Madrid: Ediciones de Cultura Hispánica; 2000.
- Sáiz J, Mai TD, López ML, Bartolomé C, Hauser PC, García-Ruiz C. Rapid determination of scopolamine in evidence of recreational and predatory use. *Sci Justice.* 2013 Dec;53(4):409-14.
- Wang YH, Avula B, Nanayakkara NP, Zhao J, Khan IA. Cassia cinnamon as a source of coumarin in cinnamon-flavored food and food supplements in the United States. *J Agric Food Chem* 2013 May 8;61(18):4470-4476.
- Yeh TF, Lin CY, Chang ST. A Potential Low-Coumarin Cinnamon Substitute: *Cinnamomum osmophloeum* Leaves. *J Agric Food Chem* 2014 Feb 19;62(7):1706-1712.
- Yüce A, Türk G, Çeribasi S, Sönmez M, Çiftçi M, Güvenç M. Effects of cinnamon (*Cinnamomum zeylanicum*) bark oil on testicular antioxidant values, apoptotic germ cell and sperm quality. *Andrologia* 2013;45(4):248-255.



II. Exposición





Cartelería



LOS LIBROS OLVIDADOS

(1ª EDICIÓN) 12 DE MARZO DE 2014

CONFERENCIA A CARGO DE D. MANUEL GIL MUÑOZ, PROFESOR DE LA UCA

"Omnes homines natura scire desiderant..."



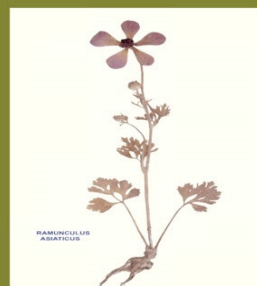
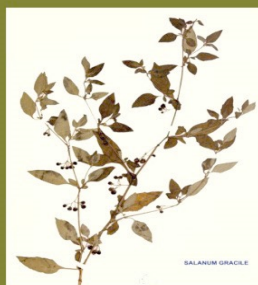
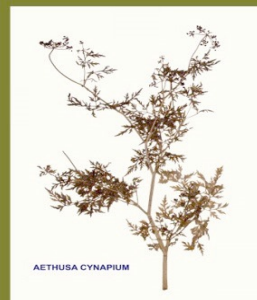
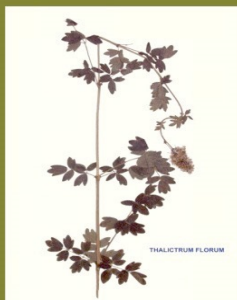
Esta tasado en ciento ynouenta y dos maravedis.

GRUPO DE TRABAJO LIBROS OLVIDADOS
Salón de Grados de la Facultad de Medicina de Cádiz
18 h.



LOS LIBROS OLVIDADOS

9ª EXPOSICIÓN, CON MOTIVO DEL ESTUDIO DE LA OBRA:
Tractado de las drogas, y medicinas de las Indias Orientales...
1578 de Cristóbal Acosta



Organiza:

Lugar:

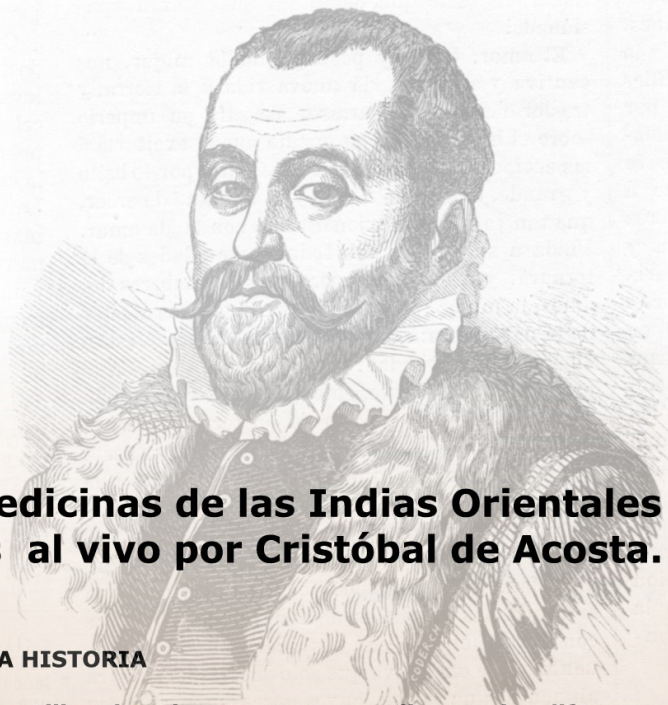
Inauguración:

Grupo de Trabajo de “Los Libros olvidados”

Museo del Decanato de la Facultad de Medicina de Cádiz

12 de marzo de 2014, 19 h.

Cristóbal de Acosta (ca. 1520-1594)



Tratado de las drogas y medicinas de las Indias Orientales con sus plantas dibuxadas al vivo por Cristóbal de Acosta. Burgos, 1578 "

LAS PLANTAS MEDICINALES A TRAVÉS DE LA HISTORIA

- Desde la antigüedad el hombre empezó a utilizar las plantas como remedio para las diferentes enfermedades, Galeno, entre los más importantes y al que se le considera el padre de la Farmacología, Dioscórides, y las obras de Plinio el viejo, también destacan por sus magníficas descripciones de plantas medicinales.
- En la edad Media se multiplican los herbarios, dietarios, recetarios, tantos que nombraremos a San Isidoro como el más representativo. Es el momento en que los monasterios eran con sus huertos eran los centros de cultivos de plantas medicinales.
- En los siglos XII y XIII, son las escuelas de Salerno y Montpellier las que mejoran el contenido y el estilo literario de los herbarios.
- Debemos nombrar también a los árabes y judíos en el estudio de las hierbas medicinales, entre los que destacamos a Al-Baytar y Maimónides
- Con la llegada de la imprenta comienzan a aparecer la edición de los herbarios, Bartolomé Anglico en 1470, El Dioscórides de Andrés Laguna, y el de Nicolás Monardes.

VIDA Y OBRA DE CRISTÓBAL DE ACOSTA

- Nació en la Isla de Cabo Verde en el 1520?, o en alguna ciudad dentro del dominio de Portugal. Apodado el Africano, por su origen.
- Sabemos de él a través de su propia autobiografía y de la biografía que publicó, J. Olmedilla Puig "Estudio histórico de la vida y escritos del sabio médico, botánico y escritor del siglo XVI Cristóbal de Acosta. Madrid 1899.
- Se considera médico, cirujano, y aventurero por su afición a correr mundo. Se cree que se formó en una Universidad española, posiblemente en Salamanca, al estar cerca de Portugal
- Ejerció su profesión de médico en el extremo oriente, recorriendo las posesiones portuguesas en la India
- En Goa (1568) colaboró con el médico hispano-portugués García de Orta, que sería fundamental para la creación de su propia obra.
- Estuvo ejerciendo como médico en el Hospital Real de Cochín en 1569, donde debió tener un jardín botánico, es posible que llegara a visitar China, ya que habla de ella en sus escritos ; así como en París, antes de volver de nuevo a la metrópoli.
- Después de sus viajes, se instalará en España en el año 1572, prestando sus servicios como médico y cirujano en la ciudad de Burgos, cobrando 47.500 maravedies por año en pagos cuatrimestrales. A dicha ciudad dedicará su obra. En 1587, deja de ejercer la profesión, para dedicarse a la vida eremita. Posiblemente su interés por el pensamiento de San Jerónimo y San Buenaventura que cita en todos sus escritos es lo que le llevará a tomar esta decisión. Durante este período escribió sus tratados morales, aunque siguió estudiando sobre las plantas medicinales.
- Muere en el convento posiblemente en el año de 1594.

EL HERBARIO DE CRISTOBAL DE ACOSTA

Es una obra clásica de la farmacopea. Con licencias del Consejo de su majestad, fijándose el precio de tres maravedíes el pliego, dando lugar a que el coste de la obra en su momento fué de 192 maravedies (Hoy la equivalencia sería 16 euros igual a 1 maravedie).

- Escrita dentro del ámbito de los descubrimientos geográficos llevado a cabo por los portugueses y españoles.
- Su obra se basa en la de García de Orta, aunque el mejora notablemente la obra, introduciendo más especies y aumentado su descripción
- Es el primero que dibujo la descripción de las plantas medicinales de la India
- Se tradujo a varias lenguas al latín, al italiano, al francés y al inglés
- Su obra botánica se enmarca dentro de la tendencia utilitaria del conocimiento del mundo natural.
- Basado en los estudios con los patrones de Valerius Cordus
- Descripción general del vegetal (tamaño, forma, aspecto)
- Lenguaje claro y sencillo, libre de tecnicismos.
- Dibuja las plantas que él cultiva; no así las descritas por autores en los que él se apoya, y lo hace entonces someramente.
- Utiliza la lengua vulgar castellana. Aunque proporciona otras denominaciones dependiendo del lugar geográfico de donde procedan, o del idioma empleado para su designación.
- De carácter farmacológico y comercial
- La doctrina científica de Acosta es la propia del Galenismo Humanista. Los autores que le influyeron, fueron: Dioscórides, Galeno, Plinio, Teofrasto y Avicena y su coetáneo García de Orta. En su obra se descubren errores de interpretación de Avicena y de otros autores que utilizó del siglo XVI.
- En cuanto a los tratados morales destacan: tratado en pro y en contra de la vida solitaria que contiene varios tratados y tratado en loor de las mujeres, ambos publicados en Venecia en 1592.

CARACTERÍSTICAS TIPOGRÁFICAS DE LA OBRA :

- Signaturas: q4 AZ4 AH5
- "Tratado del elefante y de sus calidades": p. 417-448. Incluye index.
- Port. grab. xil. arquitectónica, con los esc. de Felipe II y de la ciudad de Burgos, dedicatoria de la obra
- Las il. son 46 grab. xil. que representan plantas y dos elefantes
- En v. de 214, retrato grab. xil. del autor
- Capitales adornadas, reclamos, apostillas marginales
- Encuadernado en media pasta.
- Pertenece a la Colección Histórica de la Universidad de Cádiz. Colegio Real Colegio de Cirugía de la Armada (1748-1833).

VALOR DE LA OBRA :

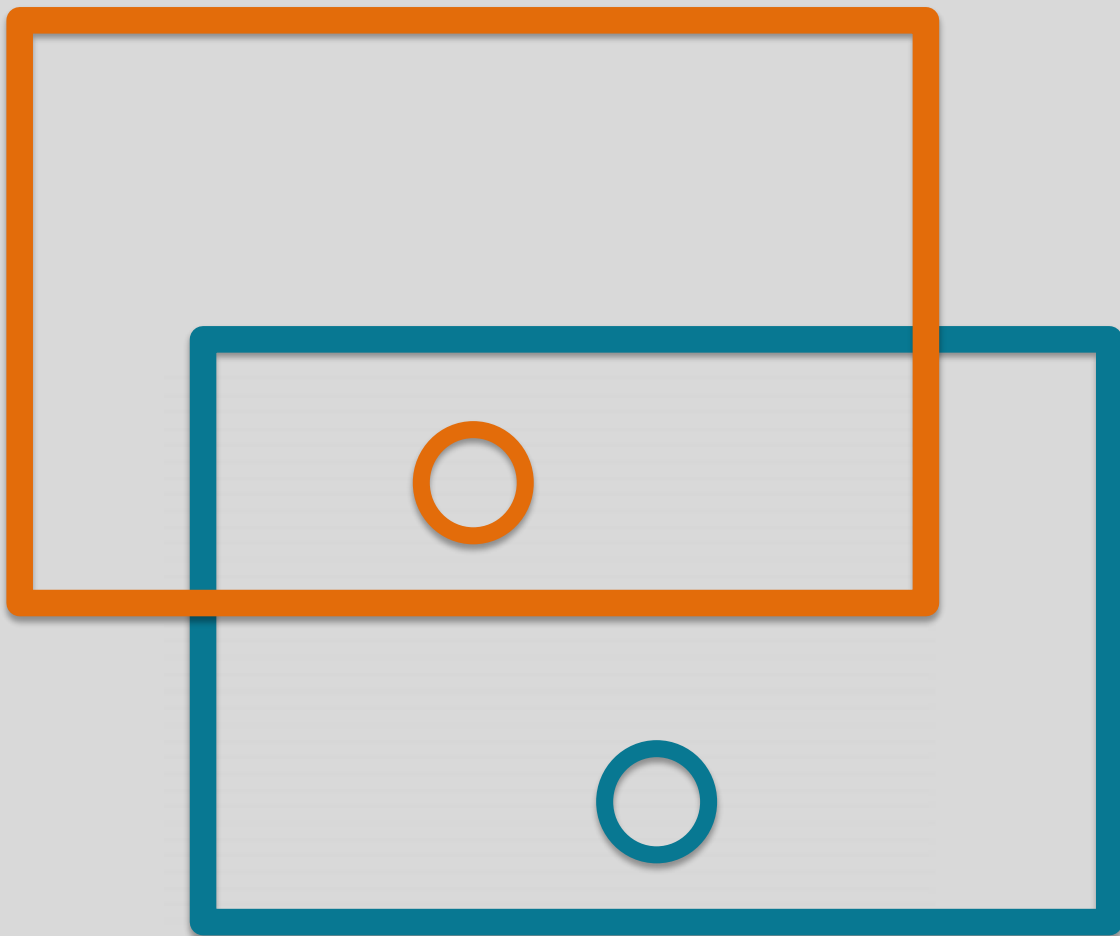
- cada entrada ilustra una serie de plantas medicinales exóticas que el autor fue capaz de conocer directamente in situ , a diferencia de los botánicos que él y sus contemporáneos habían precedido . Su estancia en las "tierras de especias " permitió a Acosta ofrecer descripciones de primera mano y hace una crítica a las descripciones e ilustraciones de los demás.
- La lista de especies cubiertas no es largo, pero los tipos de plantas elegidas son bastante interesantes. La primera describe la especia es la canela, seguido de pimienta negro , clavo de olor , nuez moscada , macis especias , pavate , juncia , tamarindo, tuna , madera chincona , datura , avellana india , palma , coco antídoto (frutos traídos del mar y reservados para los reyes) , la manzana de la India y la laca producidos con ella (alchermes) , cañafistula , pimienta de Java , betel , té árabe , piedra Bezar , sandalia, nardus andropogon , schinanto , aloe , ámbar , perejil piedra , anacardo, sensitiva (Mimosa pudica) , suave hierba (que cada noche se parece morir y luego renace la mañana siguiente) alcanfor, carambolas , Saphron india (cucurma o cúrcuma) , " gengiovo " (jengibre) , iaculo iambi , ciruelo rojo , anciano de caja , nimbo , ruibarbo, ambari , spodio , turpeth , nueces Molucas , mango, caraméis , Caius , Molucc a hierba y madera, snakewoods , moringa , piña, algas de los Sargazos , carcapuli , baungue , asafétida , cálam o , cardamomo, Costus , maná - sobre el que se relaciona un sofisma , índigo y opio. Además de darnos las propiedades medicinales de cada especie.
- Proporciona información valiosa sobre los nombres locales, los usos tradicionales de los pueblos indígenas, las citas literarias sobre el uso de los alimentos (como en el caso de juncia) , historias y anécdotas legendarias (él dice que la tuna podría haber sido la causa del pecado de Adán , porque la hoja (isic!) es suficiente para cubrir a un hombre entero grande).
- Las últimas 23 páginas del texto , curiosamente, están dedicados a un mini- tratado sobre el elefante.

Bibliografía :

Cámara Niño, Fernando. Sobre las especies botánicas. Anales del Jardín Botánico de Madrid. 10(2), 1991. 84 p.

odríguez Nozal, R ; González Bueno A.

El tratado de las drogas de Cristóbal de Acosta (Burgos, 1578). utilidad comercial y materia médica de las Indias orientales en la Europa renacentista. Madrid : Ediciones de Cultura Hispánica, 2000.



Catálogo de la Exposición

Acosta, Cristóbal, ca. 1515-ca. 1592.

Tractado de las drogas, y medicinas de las Indias orientales / con sus plantas debuxadas al biuo por Christoual Acosta ; en el qual se verifica mucho de lo que escrivio el doctor Garcia de Orta.

Burgos : M. de Victoria, 1578



Acosta, Cristóbal.

Tractado de las drogas y medicinas de las Indias Orientales, con sus plantas debuxadas al biuo / por Cristoual Acosta ; estudio de Raul Rodríguez Nozal, Antonio González Bueno. Ed. facs. [Burgos : por Martín de Victoria, 1578]

Madrid : Agencia Española de Cooperación Internacional, 2000

2 v. : il. ; 20 cm. Vol. I. Facsímil -- Vol. 11. Estudio



Acosta, Cristóbal

Tratado de las drogas y medicinas de las Indias Orientales /
[Cristóbal Acosta]

Ed. facs. del ejemp. rarísimo de la Biblioteca Universitaria de
Salamanca.

León : Universidad: Colegio Oficial de Farmacéuticos, 1995



Avicena, ca. 980-1037.

Avicennae Liber canonis, De medicinis cordialibus, Cantica, De
remouendis nocumentis in regimine sanitatis, De syrupo
acetoso. Quorum priores tres, primo quidem Andreas Alpavvs
...(qui duos etiam vltimos tractatus ex arabico in latinum
transtulit) infinitis ... emendationibus, ac indice ... ornauerat...
Venetiis, Apvd Ivntas, 1582-1584



Biblioteca Monardes

Sevilla : Padilla, 1988

3 V.

T. I. Historia medicinal de las cosas que se traen de nuestras indias occidentales que sirven en medicina... / por Nicolás Monardes.



Dioscórides

Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos / Pedacio Dioscorides Anazarbeo ; traducido de lengua griega, en la vulgar castellana, & ilustrado con claras y substantiales annotations, y con las figuras de innumeras plantas exquisitas y raras, por el Doctor Andres de Laguna.

En Salamanca : por Mathias Gast, 1563



Dioscórides.

Pedacio Dioscorides Anazarbeo, Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos / traduzido de lengua griega en la vulgar castellana & ilustrado con claras y substantiales annotations ... por el doctor Andrés de Laguna

...

[Salamanca] : Caja Duero, D.L. 2009

Ed. facs. de la ed.de: Salamanca : Matias Gast, 1566



Galeno, Claudio, ca. 0129-0201

Ars medica Llatí. 1567

Galení Ars medicinalis /commentarijs Francisci Vallesij
...illustrata

Complvti [Alcalá de Henares] : excudebat Andreas de Angula,
1567



Galeno, Claudio, ca. 0129-0201.

Galenus Opera ex sexta iuntarum Editione. Quae, quid superioribus praestet, pagina versa ostendit. Ad Illustiss. Bononiensis Reipub. Senatum. Opera ex sexta iuntarum Editione. Quae, quid superioribus praestet, pagina versa ostendit...

Venetiis : Apud Juntas , 1586


11 v: [104] h, Fol.



Galilei, Galileo.

Dialogo di Galileo Galilei... Dove ne i congressi di quattro giornate si discorre sopra i due massimi sistemi del mondo Tolemaico, e Copernicano; proponendo indeterminatamente le ragioni filosofiche, e naturali tanto per l'una, quanto per l'altra parte. In questa seconda impressione accresciuto di una lettera dello stesso, non piu stampata, e di varj trattati di piu autori...

In Fiorenza [Napoli] : [s.n.], 1710



Jacquin, Nikolaus Joseph von

Icones plantarum rariorum / editae a Nicolao Josepho Jacquin.
Vindobonae : Prostant Apud Christianum Fridericum Wappler ;
Londini : Apud B. White et filium ; Lugduni Batavorum : Apud S.
et J. Luchtmans; Argentorati. : Apud A. Konig, 1781-1793
3 v. : il. col. ; Fol. (48 cm)



Plinio Segundo, Cayo, ca. 0023-0079

Natural history in ten volumes /Pliny
Cambridge, Massachusetts : Harvard University Press ; London:
William Heinemann, 1968-1984



Teofrasto

De causis plantarum. Greek & English

De causis plantarum / Theophrastus

Cambridge (Massachussets) ; London : Harvard University Press, 1990



Selección de Plantas



AVELLANA ÍNDICA (*Corylus Avellana*)

FAMILIA: Betulaceae

HÁBITAT: Árbol pequeño, originario de Asia de entre 3 y 6 metros de altura.

DISTRIBUCIÓN:

Asia, desde donde se extendió a toda Europa su cultivo, siendo uno de los más antiguos.



USOS TERAPEÚTICOS:

Baja los niveles de colesterol, aportando altos beneficios al corazón y la salud. Son "auténticas cápsulas naturales de aceite de oliva... Fuente natural de vitamina E, beneficia al aportar vitamina B, como la B6 y el ácido fólico (para un embarazo sano y para la salud del recién nacido).

Previene enfermedades cardiovasculares, como la arteriosclerosis, hipercolesterolemia y dolencias cardíacas y contribuye a incrementar la esperanza de vida.

Importante para las personas que requieren un gran esfuerzo físico.

Cantidad recomendada: 25 g. al día, cinco veces a la semana.

Desmintiendo tópicos: la ingesta de frutos secos sustituyendo a otras fuentes de aporte de grasa, no hace aumentar el peso corporal.

Fuentes:

Imagen: http://www.ecured.cu/images/thumb/2/24/Avellana_1.jpg/200px-Avellana_1.jpg

Texto: Botanical-on line (Consulta 20/02/2014).

Disponible en <http://www.botanical-online.com/propiedadesnuezmoscada.htm>



"Es muy alto, derecho, redondo, delgado. Y diviso en nudos de trecho a trecho, desde el pie hasta lo alto. Las hojas son anchas y más largas que la de la Palmera de los Cocos.

Haze este árbol antes del ojo, un ajuntamiento de hojas contiguas con el tronco: de las cuales, sale una varas delgadas con algunos nudos: y todas muy pobladas de flores pequeñas, blancas, y casi sin olor.

Y estas varas se hinchen del fructo llamado Areca: el qual es tamaño como una Nuez: mas no es redondo, sino largo, en forma de un huevo pequeño: cuya corteza exterior es muy verde, y siendo madura se vuelve muy amarilla. Esta corteza es lánguida, y tomentosa: y tiene lo que se encierra dentro de esta corteza (el qual se come) es blanco, y muy duro, del tamaño de una gran castaña: con un assiento como la castaña: y todo lleno de coloradas"

CANELA (*Cinnamomum verum*)

FAMILIA: Lauraceae

HÁBITAT: Proviene de la India, aunque puede cultivarse en zonas cálidas.



DISTRIBUCIÓN:

Los países productores de canela hoy en día son: China, Indonesia, India, Java, Madagascar, Islas Seychelles e Islas Mauricio, Birmania, Malasia, Brasil, Las Antillas, ... el mayor productor mundial es Sri Lanka.

USOS TERAPÉUTICOS:

✓ *Dispepsias, disentería, debilidades intestinales:*

Tomar con leche, agua o cualquier bebida, en infusión del 5 ó 10 por ciento. Es tónica y ayuda a la digestión. En los estados de debilidad por pérdida de sangre (hemorragias), contribuye a la recuperación.

✓ *Diarrea:*

En infusión, resulta útil para tratar diarreas y desordenes digestivos. Para las flatulencias y gases es recomendable agregar a suficiente agua 20 gotas de tintura de canela y tomar cuatro veces al día.

✓ *Calmante y relajante natural:*

En infusión se usa como relajante y para inducir el sueño, especialmente a los niños.

✓ *Regulador Menstrual:*

Tomada en infusiones, ayuda a regular el ciclo menstrual.

✓ *Infecciones:*

Actúa como desinfectante, analgésico, antibiótico natural y es especialmente útil en el caso de lesiones a nivel bucal, para ello usualmente basta con hacer gárgaras con agua de canela o chupar una rama de canela. Actúa como sedante.

✓ *Resfriados:*

Las infusiones de canela ayudan a paliar los síntomas del resfriado común. Para esto agregue a 1 taza de agua hirviendo una cucharada de canela o una astilla mediana, deje reposar 10 minutos y beba media taza dos o tres veces al día.

✓ *Antioxidante:*

Los aceites esenciales de la canela poseen amplias propiedades antioxidantes que ayudan a una mejor conservación del organismo.

✓ *Diabetes:*

Estudios recientes atribuyen resultados positivos del uso de la canela en el tratamiento de la diabetes tipo 11.

✓ *Halitosis:*

En rama o infusión, ha sido usada tradicionalmente para combatir el mal aliento.

✓ *Afrodisíaco:*

La canela es un excelente excitante del apetito sexual.

✓ *Dientes:*

Por sus propiedades analgésicas es remedio natural contra dolores dentales.



Fuentes:

Foto: <http://elgranchef.imujer.com/sites/elgranchef.imujer.com/files/De-donde-proviene-la-canela-1.jpg>

Texto: <http://www.miabueso.com/salud/Canela>



"El arbol de la Canela es del tamaño de un naranjo, y de los mayores, y mas pequeños: la hoja es como la del Laurel, mas ancha, y mas clara en el color, y no tan seca: y tiene nervios (...): su flor es blanca, y poco olorosa su fructo es del grandor de las aceitunas del Azebuche y de color verdoso: y cuando se haze maduro va roxeando: y siendo maduro se vuelve negro translucido (...). Tiene este Arbol dos cortezas, y la Canela es la segunda corteza: la qual cortada, y echada en tierra, por si misma se enrosca, con el calor del sol, y se haze colorada, siendo antes su color como ceniza..."

[Acosta, C. (1578), pp. 4-5]

CLAVO DE OLOR (*Syzygium aromaticum*)

FAMILIA: Myrtaceae

HÁBITAT: Planta originaria de las Islas Molucas.

DISTRIBUCIÓN:

Se cultiva en valles, collados y laderas de todo el litoral mediterráneo, con profusión en tierras húmedas y ricas en elementos. Los principales países productores de clavo en la actualidad son: Madagascar, Comores, Islas Seychelles, Isla de la Reunión, Tanzania, Malasia, Las Antillas, Isla de Granada.



USOS TERAPEÚTICOS:

- ✓ Reduce el pie de atleta y los hongos en los pies.
- ✓ Alivia los síntomas de diarrea.
- ✓ Sus propiedades ayudan a curar tuberculosis, cólera, parásitos intestinales y malaria.
- ✓ Alivia el dolor de cabeza.
- ✓ Estimula la circulación evitando los pies fríos.

El clavo de olor posee propiedades antiespasmódicas, antibacterianas, anestésicas, afrodisíacas y estimulantes. Un componente clave para sus capacidades medicinales es el eugenol, un compuesto que previene la coagulación de la sangre, por lo que el clavo de olor es también muy beneficioso para la salud cardiovascular.

Fuentes:

Foto: <http://universocristal.files.wordpress.com/2012/11/clavo.jpeg>

Texto: <http://otramedicina.imujer.com/3925/beneficios-y-propiedades-del-clavo-de-olor>
<http://mejorconsalud.com/para-que-sirve-el-clavo-de-olor/>



"El arbol de los clavos, es de la altura y forma del Laurel, pero haze grande copa en el alto, y la hoja mas pequeña, entre delgada y gruessa.

Da este arbol mucha flor, la qual se convierte en clavo. Esta flor primero es blanca, después verde, quando ya tiene la forma de clavo: y luego se haze dura y se buelve colorada".

[Acosta, C. (1578), p. 18]

JENGIBRE (*Zingiber officinale*)

FAMILIA: Zingiberáceas

HÁBITAT: Planta originaria de las zonas tropicales del sureste asiático.

DISTRIBUCIÓN:

Crece en todas las regiones tropicales del mundo. Las variedades más caras y de mayor calidad generalmente proceden de Australia, India y Jamaica, mientras que las más comercializadas se cultivan en China y Perú.



USOS TERAPÉUTICOS:

- ✓ Muy buen aperitivo.
- ✓ Excelente tónico estomacal: estimula jugos gástricos.
- ✓ Es antiinflamatorio: muy útil en casos de reumatismo, artritis reumática, osteoporosis, y pacientes con desordenes musculares.
- ✓ Antimareo: en el siglo V se utilizaba para aderezar la comida de los marineros para evitar el "mal del mar" o mareo, así como el escorbuto. Si viajas en avión o en carro, toma un poco de jengibre. Tiene muy buen efecto en niños.
- ✓ Es anti-úlceras: alivia los síntomas de inflamación, también protege la creación de úlceras digestivas. Se han identificado aproximadamente 6 componentes anti-úlceras contenidos en el jengibre.
- ✓ Antioxidante: ayuda a rejuvenecer y a combatir los radicales libres causantes de la degradación de los tejidos.

- ✓ Sistema circulatorio: es beneficioso para combatir enfermedades de las arterias coronarias, sin afectar los lípidos y la azúcar de la sangre.
- ✓ Ayuda a aliviar la gripe y la tos.
- ✓ Se utiliza para tratar la dispepsia, el empacho o indigestión.
- ✓ Ayuda a combatir el hinchamiento del abdomen por gases.
- ✓ Combate flatulencia y nauseas.
- ✓ Tiene propiedades afrodisíacas, estimulantes, provee ánimo, vitalidad y longevidad.
- ✓ Ayuda a combatir infecciones.
- ✓ Previene ataques del corazón.
- ✓ Previene cáncer de la piel.
- ✓ Ideal en las dietas para bajar de peso ya que ayuda a perder grasa extra.
- ✓ El brebaje o té de jengibre de la raíz fresca ha sido usado en China e India por siglos como un bajativo para ayudar a la digestión.
- ✓ No se recomienda la toma de jengibre en casos de fiebre, ya que tiende a elevar un poco la temperatura corporal, por lo que pueden agravar las molestias.

Las dosis recomendadas varían: 250/1000 miligramos diarios, según la finalidad y condiciones de la persona.



Fuente:

Foto: <http://www.boletininformativo.com/wp-content/uploads/2013/12/jengibre.jpg>

Texto: <http://www.monografias.com/trabajos14/jenijbre/jenijbre.shtml#ixzz2vb5P6PHO>
http://es.wikipedia.org/wiki/Zingiber_officinale
<http://tusaludpuravida.blogspot.com.es/2014/03/jenglbre-propiedad.html>

NUEZ MOSCADA (*Myristica fragans* Houtt)

FAMILIA: Miristicáceas

HÁBITAT: Árbol procedente de las Islas Molucas, Indonesia, se encuentra cultivado en la mayor parte de las zonas tropicales.



DISTRIBUCIÓN:

Es muy abundante en Brasil y en el sur de Asia. Indonesia y la Isla de Granada son los mayores productores. Las Guayanas, Sumatra, India, Malasia, Isla de San Mauricio, Malasia o Papúa Nueva Guinea también son grandes productores.

USOS TERAPEÚTICOS:

- ✓ *Usos tradicionales:* en la Medicina Ayurveda de la India para disminuir la fiebre y en caso de cefaleas, halitosis, asma y problemas cardíacos. En muchos lugares del mundo se ha usado como afrodisíaco para aumentar el deseo sexual. En Occidente se empleó con frecuencia por sus propiedades digestivas y sedantes. En uso externo como antihemorroidal y antirreumática.
- ✓ *Usos actuales:* El uso medicinal está desaconsejado por considerarse demasiado tóxica. Aun así esta especia se ha usado habitualmente para:
 - Aparato digestivo: Aerofagia, Digestiones difíciles, Gastritis, Falta de apetito, Vómitos, Diarrea, Boca seca, Hemorroides.
 - Enfermedades respiratorias: bronquitis, resfriados o tos, dolores reumáticos.
 - Caries, Menstruaciones difíciles, Afrodisíaco.

Fuentes:

Foto: <http://otramedicina.imujer.com/sitesfotramedicina.imujer.com/files/imagecache/primera/Beneficios-de-la-nuez-moscada-para-la-salud-l.jpg>

Texto: Botanical-on line

Disponible en <http://www.botanical-online.com/propiedadesnuezmoscada.htm>



“Este árbol es del grandón de un Peral, las hojas algún tanto redondas y punteagudas, nasce en Banda, en donde fructifica mucho... Es la nuez como una pera, algo más redonda: la corteza de fuera es carnosa y algún tanto dura”

[Acosta, C. (1578), p. 36]



Recetario



Con avellanas

Natillas con Avellanas



INGREDIENTES:

- ✓ 1 l. de leche
- ✓ 250 gr. de azúcar
- ✓ 9 yemas
- ✓ 4 palos de canela
- ✓ 200 gr. de avellanas picadas
- ✓ Unas hojas de menta
- ✓ Unas grosellas

- ✓ Para avellanas garrapiñadas: 1 cucharada de zumo de limón, 125 gr. de azúcar, 125 gr. de avellanas y un poco de mantequilla

ELABORACIÓN:

En una cazuela calentar 3/4 l. de la leche, añade 175 gr. de azúcar y los palos de canela. Añadir las avellanas picadas y mezcla bien.

En un bol, poner el resto del azúcar, la leche fría y las yemas. Mezclar bien. Añadir un poco de la leche templada y seguir mezclando. Verter esta mezcla a la cazuela y cocinar hasta que espese, aproximadamente 5-6 minutos, sin dejar que hierva. Apartar del fuego y dejar que se enfríe.

Para el caramelo poner los 125 gr. de azúcar en un cazo a cocinar con unas gotas de zumo de limón. Cuando tome un color blanquecino (sin que se dore), añadir las avellanas enteras (sin la piel fina que cubre el fruto) y mezclar bien con una cuchara de palo para que queden caramelizadas.

Retirarlas sobre una superficie lisa (mármol o papel de aluminio) untada con mantequilla. Extenderlas para que queden sueltas. Después ponerse unos guantes de plástico, untarlos con mantequilla y soltar las avellanas con cuidado. Dejar enfriar.

Fuente: <http://www.hogarutil.com>

Disponible en: <http://www.hogarutil.com/cocina/recetas/postres/201108/natillas-avellanas-1070074.html>

Pastel de Avellanas y Patatas

INGREDIENTES:

- ✓ 4 patatas grandes
- ✓ 2 cebollas grandes
- ✓ ½ limón
- ✓ 250 g. de avellanas
- ✓ ½ vaso de leche
- ✓ 50 g. de mantequilla
- ✓ Copos de maíz (cereales para desayunar)
- ✓ 1 diente de ajo
- ✓ Queso rallado
- ✓ Guindilla
- ✓ Margarina
- ✓ Sal
- ✓ Pimienta



ELABORACIÓN:

Cocer las patatas hasta que estén tiernas, machacarlas con mantequilla y salpimentar.

Trocear las cebollas y los ajos y cocinar en el resto de la mantequilla hasta que estén tiernos, pero sin dorar las cebollas, unos 10 minutos.

Añadir las patatas, la guindilla, la raspadura y el zumo de limón, las avellanas picadas y leche. Salpimentar.

Verter en una fuente de horno engrasada, tapar con los cereales, salpicar con margarina y queso rallado y cocinar en el horno a 150° durante 20 minutos.

Fuente: <http://www.euroresidentes.com/>

Disponible en: http://euroresidentes.com/Recetas/menus/menus_vegetarianos/pastel-avellana-patata.htm

Pollo de corral encebollado a la Cazuela con Calabaza y Avellanas

INGREDIENTES:

- ✓ Medio pollo de corral troceado
- ✓ 300 gr. de calabaza
- ✓ Harina
- ✓ 2 cebollas
- ✓ 1 c/p de romero seco
- ✓ 50 ml. de coñac
- ✓ 400 ml. de caldo de verduras
- ✓ 100 gr. de avellanas tostada
- ✓ Pimienta negra
- ✓ Aceite de oliva virgen extra
- ✓ Sal



ELABORACIÓN:

Enharinar el pollo y dorar en una cazuela con aceite caliente. Reservar. En ese mismo aceite, colocar las cebollas cortadas en juliana, salar y rehogar durante unos 20 minutos a fuego medio bajo.

Incorporar el pollo y el romero, rociar con el coñac y dejar que se evapore el alcohol durante un par de minutos, añadir las avellanas picadas groseramente, verter el caldo, salar, semitapar y dejar cocer a fuego lento entre 30-40 minutos.

Lavar la calabaza y ponerla con corteza en un recipiente apto para microondas, rociar con un hilo de aceite, tapar con film y conectar a potencia máxima durante unos 6 minutos. Dejar enfriar y, con un sacabocados, hacer bolitas, sin piel, solo con la pulpa. Saltear en una sartén con un poco de aceite, dorar, salpimentar y añadir a la cazuela del pollo. Rectificar de sal el guiso y cocer 5 minutos más.

Fuente: <http://blogdecuina.blogspot.com.es/>

Disponible en: <http://blogdecuina.blogspot.com.es/2013/11/pollo-de-corral-emcebollado-la-cazuela.html>



Con Canela

Pavo con Canela y Clavo

INGREDIENTES:

- ✓ 2 muslos de pavo
- ✓ 6 dientes de ajo
- ✓ 100 ml. vino blanco
- ✓ 215 ml. de coñac
- ✓ 1 y ½ cucharadita de sal
- ✓ 1 cucharadita de canela molida
- ✓ 1 cucharadita de clavo molido
- ✓ 1 cápsula de cardamomo
- ✓ 70 gr. de manteca de cerdo



ELABORACIÓN:

Limpiar los muslos de pavo, quitándole la piel. En un mortero machacar cuatro dientes de ajo, media cucharadita de sal, media de canela y media de clavo molido.

Poner 25 ml. de coñac y otros 25 ml. de vino blanco y mezclar todo esto bien con la manteca de cerdo. Untar el pavo con esa amalgama y meterlo en el horno a 180º durante una hora.

Con una jeringa con aguja, ir inyectando coñac (unos 40 ml.) en el pavo durante la cocción.

En un recipiente echar dos dientes de ajo pelados, 100 ml. de agua, 150 ml. de coñac, 75 ml. de vino blanco, media cucharadita de canela, otra media de clavo molido, media de sal y el contenido de una cápsula de cardamomo.

Pasarlo todo por la batidora y con esta mezcla ir regando el pavo poco a poco durante el tiempo que permanezca en el horno.

Si se va quedando seco se puede añadir un poco de agua a la bandeja.

Fuente: <http://mialbumderecetas.blogspot.com.es/>

Disponible en: <http://mialbumderecetas.blogspot.com.es/2012/12/pavo-con-canela-y-clavo.html>

Rollitor de Canela



INGREDIENTES para la MASA:

- ✓ 1 taza de leche templada
- ✓ 2 huevos a temperatura ambiente
- ✓ 1/3 taza de margarina derretida
- ✓ 4 ½ tazas de harina para pan
- ✓ 1 cucharadita de sal
- ✓ ½ taza de azúcar
- ✓ 2 ½ cucharaditas de levadura para pan

INGREDIENTES para la COBERTURA:

- ✓ 75 gr. de queso tipo philadelphia
- ✓ 1/4 taza de mantequilla blanda
- ✓ 1 ½ tazas de azúcar glasé
- ✓ ½ cucharadita de extracto de vainilla
- ✓ 1/8 cucharadita de sal

INGREDIENTES para el RELLENO:

- ✓ 1 taza de azúcar moreno
- ✓ 2 ½ cucharadas de canela molida
- ✓ 1/3 taza de mantequilla derretida

ELABORACIÓN:

Hacer la masa en la panificadora, amasadora o a mano. Dejar elevar hasta que duplique su tamaño. Sacar y extender con el rodillo en una capa bastante fina (1 cm). Se unta con la mantequilla y se espolvorea con el azúcar y la canela.

Enrollar la masa y cortar rebanadas de 2 o 3 cm de grosor. Ponerlas en una bandeja con papel de horno y dejar elevar otra vez (unos 40-45 minutos, hasta que doblen su volumen).

Precalentar el horno a 180-200° y dejar hacer hasta que estén dorados. Luego, aún calientes, cubrir con el glaseado.

Tarta de Queso y Canela

INGREDIENTES:

- ✓ 750 ml. de leche
- ✓ 1 ramita de canela
- ✓ 125 gr. de azúcar
- ✓ 1 sobre de cuajada
- ✓ Galletas napolitanas
- ✓ 250 gr. de queso mascarpone
- ✓ Canela en polvo para decorar



ELABORACION:

Calentar la leche, menos un vasito, con la ramita de canela a fuego medio-alto.

Verter el sobre de cuajada en el vaso de leche reservado y mezclar bien hasta que se disuelva por completo. Cuando la leche comience a hervir, retirar del fuego, sacar la ramita de canela y añadir el vaso de leche con la cuajada.

Poner la cazuela al fuego y remover todo bien con una varilla. Bajar el fuego y, a partir de ahora, cocinar la crema a fuego bajo. Echar el azúcar y seguir removiendo la mezcla durante unos minutos más. Incorporar el queso y mezclar bien hasta que quede totalmente integrado en la mezcla. Remover de vez en cuando la mezcla para que no se pegue y cuando comience a hervir, retirar del fuego.

Dejar templar mientras montamos la base de la tarta.

Distribuir las galletas napolitanas por la base, de forma que la cubran por completo. Mojar las galletas en un poco de la crema de la tarta para que se empapen y no floten al echar el resto de la crema. Cubrir las galletas con la mitad de la crema de queso y colocar otra capa de galletas napolitanas sobre ella. Volver a empapar las galletas y, a continuación, verter el resto de la crema de queso sobre esta nueva capa de galletas.

Dejar enfriar la tarta unas horas para que cuaje. En el momento de tomarla, espolvorear canela en polvo sobre la superficie de la tarta.

Fuente: <http://www.todosacomer.net/>

Disponible en: <http://www.todosacomer.net/recetas/dulces-postres/receta-tarta-de-queso-y-canela>



Con Clavos

Arroz aromatizado con Clavos de olor



INGREDIENTES:

- ✓ 4 tazas de caldo de ave
- ✓ 10 unidades de clavo de olor
- ✓ 2 tazas de arroz basmati
- ✓ 1 cebolla mediana
- ✓ 1 zanahoria
- ✓ 1 cebollín
- ✓ 50 gr. de mantequilla
- ✓ 2 cucharadas de aceite de maravilla
- ✓ Pimienta negra molida

ELABORACIÓN:

Calentar en una olla el caldo de ave junto con los clavos de olor y dejar hervir a fuego lento durante 20 minutos. Filtrar el caldo para eliminar los clavos de olor. Reservar.

Lavar el arroz.

Poner en una olla el aceite a calentar a fuego medio y sudar la cebolla picada fina, junto con la zanahoria cortada a cubitos, sin dar color.

Agregar el arroz y sudar durante 3 minutos más a fuego bajo. Agregar el caldo de ave aromatizado. Tapar la olla, dejar cocinar durante 8 minutos o hasta que el grano esté cocido. Agregar la mantequilla y el cebollín cortado en aros finos. Mezclar con cuidado sin que los granos de arroz se rompan. Agregar pimienta negra molida y sal a gusto.

Servir acompañando a un curry de pollo, cordero o verduras.

Fuente: www.gourmet.cl (Consulta 07/03/2014)

<http://www.gourmet.cl/receta/arroz-basmati-aromatizado-con-clavo-de-olor/>

Bizcocho sueco de Canela y Clavo



INGREDIENTES:

- ✓ 3 yogures naturales sin azúcar
- ✓ 250 gr. de azúcar moreno
- ✓ 1 cucharadita de canela molida
- ✓ 1 cucharadita de clavo molido
- ✓ 100 gr. de mantequilla fundida
- ✓ 250 gr. de harina
- ✓ 1 cucharadita de levadura royal
- ✓ 1 ½ cucharadita de bicarbonato

ELABORACIÓN:

Batir los yogures, el azúcar y la especias.

Dejar reposar media hora.

Fundir la mantequilla y añadirla a la mezcla anterior.

Mezclar la harina, la levadura y el bicarbonato y tamizar, si no hay tamizador pásala por un colador.

Mezclar bien la masa y ponerla en un molde de 24 cm., previamente untado de mantequilla o aceite de girasol.

Hornear a 170-180° con calor por abajo 30 minutos y luego 10 minutos con calor por arriba y abajo con aire, o como se tenga por costumbre, pues cada horno tiene su punto.

Pestiños con Clavos de olor

INGREDIENTES para la MASA

- ✓ 1 vaso de aceite de girasol
- ✓ 1 vaso de vino blanco
- ✓ ½ vaso de agua
- ✓ 1 cucharadita de de sésamo
- ✓ 2 clavos de olor
- ✓ 2 cucharaditas de matalahúva
- ✓ 1 cucharadita de canela
- ✓ La cascara de 1 limón
- ✓ Harina la que admita

INGREDIENTES para ENMELAR

- ✓ Zumo de 1 limón
- ✓ 1 vaso de agua
- ✓ 1 vaso de miel
- ✓ ½ vaso de azúcar
- ✓ 1 cucharadita de ajonjolí



ELABORACIÓN:

Dorar la cáscara de limón en aceite con el sésamo, el clavo y la matalahúva. Retirar.

Machacar en un mortero el sésamo, los clavos y la matalahúva. Añadir la canela y reservar.

Dejar enfriar el aceite, incorporar el vino y el agua, y calentar al fuego. Cuando rompa a hervir añadimos el majado y retiramos del fuego. Echarle harina hasta obtener una masa homogénea, manejable y suave. Extender la masa con la ayuda de un rodillo dejándola lo mas fina posible, cortarla en rectángulos y darle forma de pestiños.

Freír en aceite muy caliente. La unión de los pestiños tiene que quedar para abajo al ponerlos al freír.

Por último, hay que enmelar los pestiños. Poner a fuego medio un cazo con los ingredientes para enmelar y cuando rompa a hervir ir bañando los pestiños, con cuidado de no dejar demasiado tiempo enmelando porque se pueden partir.



Con Jengibre

Carrillada de Ternera con Soja y Jengibre

INGREDIENTES:

- ✓ 1 carrillada de ternera (unos 700 gr.)
- ✓ 1 zanahoria
- ✓ 2 tomates pequeños
- ✓ 1 puerro
- ✓ 2 chalotas
- ✓ 1 trozo de raíz de jengibre (40 gr.)
- ✓ 8-10 gr. de boletos deshidratados
- ✓ 300 ml. de agua
- ✓ 50 gr. de salsa de soja
- ✓ ½ cebolla morada
- ✓ 30 gr. de piñones
- ✓ 4 rodajas crujientes de manzana (se cortan en rodajas finas y se secan a baja temperatura en el horno)
- ✓ 4 c/p de pasta de castañas
- ✓ Guindilla roja seca, aceite picante, pimienta de Jamaica, orégano perejil rizado, aceite de oliva virgen extra, sal.



ELABORACIÓN:

Pelar y picar chalotas, jengibre, zanahoria, tomates y puerro. Poner en un cuenco con agua caliente los boletos. Limpiar bien la carrillada de grasa externa o tejidos blancos.

Poner una olla de fondo grueso al fuego con un chorro de aceite de oliva virgen cuando se caliente, añadir el puerro, la chalota, la zanahoria y el jengibre, añadir sal al gusto y dejar pochar a fuego medio-bajo hasta que las verduras estén tiernas.

En un sartén con algo de aceite, marcar la carrillada hasta dorar por los dos lados, a fuego fuerte y retirarla. En la sartén, mientras se guisa la carrillada hay que tostar los piñones, que cogerán parte del sabor desprendido por la carne, sin añadir ningún tipo de grasa más, a fuego medio. Retirar piñones y añadir unas gotas de aceite picante, cortar la cebolla morada, pelada y en juliana gruesa, y hacerla en este aceite a fuego medio alto, al dente. Reservar.

Cuando las verduras de la olla estén pochadas, añadir tomate, sal, orégano y la pimienta de Jamaica, dejar que reduzca un poco el agua de vegetación del tomate y finalmente incorporar la carrillada. Mojar con el agua de remojo de los boletos, añadir las setas, la salsa de soja, llevar a ebullición y bajar el fuego. Tapar la olla y dejar cocer durante dos horas. Retirar la carne, triturarla salsa y la verdura.

Verter en la olla, junto con la carrillada a tiras y los piñones.

Espaguetis negros con Shitake. langostinos y salsa de Jengibre



INGREDIENTES:

- ✓ 1 cebolla mediana
- ✓ 2 dientes de ajo
- ✓ 1 trozo de raíz de jengibre generoso (unas 10 hojas)
- ✓ 1 c/c de cilantro en grano
- ✓ Pimienta negra recién molida
- ✓ 16 setas shiitake frescas
- ✓ 12 langostinos
- ✓ Aceite de oliva virgen extra
- ✓ 300 gr. de espaguetis negros
- ✓ 200 gr. de leche evaporada
- ✓ Sal
- ✓ Pimienta de Aleppo (opcional)

ELABORACIÓN:

Preparar los langostinos, pelarlos. Reservar las cabezas y carcasas para hacer un fumet o una salsa. Abrirlos con la punta de un cuchillo como si fueran un libro y retirar las tripas. Reservar bien tapados en el frigorífico.

Limpiar las setas shiitake y reservarlas para saltearlas momentos antes de servir el plato.

Empezar preparando la salsa, pelar y picar la cebolla y los ajos, pelar el jengibre y cortarlo en rodajas. Poner aceite de oliva en una sartén y pochar a fuego lento la cebolla y el jengibre.

Cuando la cebolla esté transparente y blandita, añadir el cilantro y dejar que tome temperatura y desprenda su aroma, entonces añadir la leche evaporada y salpimienta al gusto. Dejar cocer hasta que la leche reduzca y espese un poco.

Fuente: <http://www.gastronomlaycla.com/>

Disponible en: <http://www.gastronomlaycla.com/2010/06/16/espaguetis-negros-con-shiitake-langostinos-y-salsa-de-jengibre/>

Zanahorias con Jengibre



INGREDIENTES:

- ✓ 4 o 5 zanahorias
- ✓ Jengibre rallado
- ✓ Cebolla
- ✓ Ajo
- ✓ Comino
- ✓ Cilantro seco
- ✓ Pimiento cayena o ají (chili)
- ✓ Aceite de oliva virgen
- ✓ Sal

ELABORACIÓN:

Cocer las zanahorias peladas.

Rallar el jengibre y cortar las zanahorias en tiras finas.

Poner el comino a freír un momento con el aceite y luego agregar la cebolla y el ajo picado.

Añadir las zanahorias y los condimentos. Mezclar.

La ensalada de zanahorias es un poco picante, puede ser un buen complemento, por ejemplo, con tofu asado.

Fuente: <http://www.estilosdevida.cl/>

Disponible en: <http://www.estilosdevida.cl/2012/01/05/zanahoris-con-jengibre/>



Con nuez Moscada

Bizcocho de Zanahoria con Chocolate

INGREDIENTES (8 personas):

- ✓ ½ kg de zanahorias
- ✓ 2 manzanas
- ✓ 5 huevos
- ✓ 1 taza de azúcar
- ✓ 1 taza de aceite
- ✓ 2 tazas de harina tamizada
- ✓ 1 cucharada de bicarbonato
- ✓ 1 cucharada de levadura
- ✓ 1 puñado de uvas pasas
- ✓ 1 puñado de nueces peladas
- ✓ Nuez moscada
- ✓ 1 cucharada de canela
- ✓ Mantequilla, harina
- ✓ Azúcar glas y menta



COBERTURA:

- ✓ 600 g de chocolate de cobertura
- ✓ 2 cucharadas de mantequilla
- ✓ 2 cucharadas de nata líquida
- ✓ Agua

ELABORACIÓN:

Para el bizcocho cascar los huevos en un bol. Batirlos con la varilla. Añadir el azúcar y el aceite y seguir batiendo. Mezclar la harina, el bicarbonato y la levadura en un cuenco e incorporar poco a poco al bol con los huevos sin dejar de remover. Agregar las uvas pasas, las nueces, la canela y una pizca de ralladura de nuez moscada y la canela. Rallar las zanahorias y las manzanas, añadir las al bol. Mezclar bien. Untar un molde (de fondo desmontable) con un poco de mantequilla y espolvorearlo con harina. Retirar el exceso. Verter la masa y hornear a 180° C durante 40 minutos. Dejar reposar y desmoldar.

Para la cobertura, picar el chocolate en un bol. Dejar fundir al baño María. Añadir mantequilla y nata líquida y batir con la varilla hasta que se disuelva.

Cubrir el bizcocho con la cobertura y dejar enfriar hasta que endurezca un poco. Decorar con unas nueces, espolvorear azúcar glas por encima y adornar con unas hojas de menta.

Fuente: Hogar útil.com (Consulta 20/02/2014)

Disponible en: <http://www.hogarutil.com/cocina/recetas/postres/201302/bizcocho-zanahoria-chocolate-chocolate-carrot-18383.html>

Chuletitas de Cordero con Patatas Duquesa



INGREDIENTES:

- ✓ 20 chuletitas de cordero
- ✓ 2 ajos
- ✓ 3 patatas
- ✓ 1 yema de huevo
- ✓ 40 gr. de mantequilla
- ✓ Agua
- ✓ Aceite de oliva virgen extra
- ✓ 1 cucharadita de tomillo
- ✓ Nuez moscada,
- ✓ Pimienta
- ✓ Perejil
- ✓ Sal

ELABORACION:

Pelar y picar los dientes de ajo. Colocarlos en el mortero, agregar una pizca de sal y majarlos. Añadir un chorrito de aceite y verter el contenido en un recipiente. Picar el tomillo y agregarlo. Introducir las chuletitas salpimentadas, untarlas con el majado y dejar que se maceren durante 30 minutos.

Lavar las patatas y cocerlas en agua durante 30 minutos. Pelarlas y pasarlas por el pasapurés a un bol. Añadir la mantequilla, yema de huevo, sal, pimienta y nuez moscada. Mezclar bien. Introducir el puré en una manga pastelera con boquilla rizada.

Colocar papel de hornear sobre la bandeja del horno y distribuir encima pequeños montoncitos de puré de patata (16 montoncitos).

Hornear las patatas a 180° C durante 20 minutos.

Cocinar las chuletitas de cordero a la plancha.

Servir las chuletitas con las patatas duquesa.

Decorar con perejil.

Espinacas con Bechamel

INGREDIENTES:

- ✓ 1 Kg. de espinacas
- ✓ 4 huevos
- ✓ ½ l. de leche
- ✓ 40 gr. de harina
- ✓ 50 gr. de queso rallado
- ✓ 250 gr. de bacalao desmigado desalado
- ✓ Nuez Moscada
- ✓ Aceite de oliva virgen extra
- ✓ Agua
- ✓ Sal
- ✓ Pimienta
- ✓ Perejil



ELABORACION:

Limpiar bien las espinacas y picarlas en juliana. Reservar.

Cocer los huevos en una cazuela con agua durante 10 minutos. Refrescar, pelar y cortarlos en rodajas. Reservarlos. Trocear el bacalao y rehogarlo en una cazuela amplia y plana con un chorrito de aceite. Retirarlo en un plato y agregar las espinacas a la cazuela, sazonar y saltearlas durante 4-5 minutos. Incorporar el bacalao y mezclar bien.

Ecurrir y repartir la mezcla en 4 fuentes para el horno.

Para la bechamel, poner a calentar un poco de aceite en una cazuela, agregar la harina y rehogarla bien con la varilla. Verter la leche poco a poco sin dejar de remover. Rallar un poco de nuez moscada, salpimentarla y cocinarla durante 10 minutos aproximadamente.

Distribuir las rodajas de huevo en los recipientes, cubrirlos con la bechamel y espolvorear con el queso rallado.

Gratinar en el horno. Adornarlos con unas hojas de perejil.

Fuente: Hogar útil.com (Consulta 20/02/2014)

Disponible en : <http://www.hogarutil.com/cocina/recetas/ensaladas-verduras/201310/espinacas-Bechamel-21929.html>



Anexo:

Material Gráfico



Acosta, Cristobal
Tractado de las drogas, y medicinas de
las Indias Orientales...
Burgos, 1578

1757

TRACTADO

Delas Drogas, y medicinas de las Indias
Orientales, con sus Plantas debuxadas al
biuo por Christoual Acosta medi-
co y cirujano que las vio
ocularmente.

*En el qual se verifica mucho de lo que escriuió el Do-
ctor Garcia de Orta.*

Dirigido ala muy noble y muy mas leal ciudad de
Burgos cabeça de Castilla y camara de
su Magestad.

EN BURGOS.

Por Martin de Victoria impressor de su Magestad.

M. D. LXXVIII.

Con Priuilegio.

BIBLIOTECA
Facultad Medicina
CAJAL

[Herbario]

Paris: Les fils d'Emile Deyrolle, [siglo XIX]



MENTHA ARVENSIS.



MENTHA PIPERITA



POLYPODIUM VULGARE. (C. & G.)



SALANUM GRACILE





ENONCULUS ACONITIFOLIUS



ANEMONA SILVESTRIS



ANEMONA NARCISSIFLORA

EUPHORBIA RENUCOSA





ACTEA SPICATA



**RAMUNCULUS
ASIATICUS**



THALICTRUM
AURIGERANUM



AETHUSA CYNAPIUM



THALICTRUM FLORUM



LAMIUM ALBUM



PASSERINA
AMMA

RANUNCULACEAS





**THALICTIUM
FOETIDUM**



**DAPHNE
GNIDIUM**



EUPHORBIA PRORERA



**RANUNCULUS
ALBICANS**



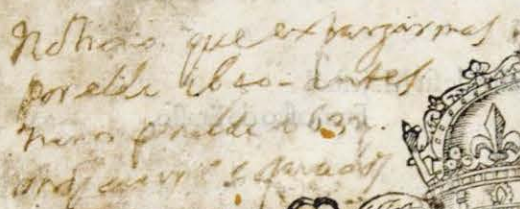
MELISSA OFFICINALIS



RANUNCULACEAS

6830

D I C A T V M.



109



de todos estos frutos Persianos. Porq̃ si alguna malignidad en si tenia el durazno, se corrigio mucho cō la mezcla y conuersacion del Membrillo: el qual es bastante aun à corregir la uenenosidad de la escamonea. Comidas las flores del Prisco, purgan por arriba y por abaxo, con gran uiolētia. Engañan se los que piēsan, que todas estas persicas plantas, eran primero uenenosas en Persia, y despues lleuadas à Egypto, y alli plantadas, se boluieron muy benignas y cordiales: y la causa de aqueste error, es que las confunden con otra muy diferente plāta, llamada Persea, de la qual à la fin de este primero libro refiere lo mesmo Dioscorides.

Debaxo de las Mançanas llamadas Medicas, porque nacen muy excellentes en la region de Media, se comprehenden las Cidras, los Limones, las Limas, las Toronjas, y las naranjas: aunque Dioscorides no conocio sino tan solamente las cidras: el arbol de las quales se llama en Latin Citria malus. Llamo Persico tambien à este fruto Dioscorides, ansi como Assyrio, Plinio: porq̃ en la una region, y en la otra, multiplica en grāde abundancia. La Naranja se dize en Latin Aurantia, porque quando es perfectamente madura, tiene color de oro. Para significar el Limon, la Lima, y la Toronja, no tenemos nombre Griego, ni Latino, que proprio sea, sino les hazemos parte de malo Citrio, que nos significa propriamente la cidra. Los Valētianos llaman à la Naranja Toronja, siendo la Toronja otra especie diuersa, y no poco semejante à la Cidra. Vese el arbol que la produce, en un jardin del illustrisimo y reuerendisimo Señor Don Bartholome de la Cueva, Dō Bartholome de la Cueva Cardenal Amplisimo de la sancta Yglesia de Roma, y muy resplandesciente espejo y dechado, de uerdad= lome de la Cueva Cardenal. ra sanctimonia y piedad, acompañada de ualor, magestad, y grandeza. Todos aquestos frutos, aun que en forma y grandeza diffieran, toda uia son dotados quasi de la mesma uirtud, y poseen las mesmas partes: y ansi las plantas que los producen, tienen entre si grandissima semejança: en las hojas de las quales solamente ay esta differentia, que las del Naranjo hazen junto al peçon cierto coraçoncillo distincto: y las otras son seguidas e iguales, como las del Laurel, sin tener diuision alguna. Ansi en Inuierno, como en Vera: no todas estan siempre uerdes, y horadadas de subtilisimos agujeros. No se ueen jamas biudas de fruto estas plantas: porque siempre el uno succede al otro. Produzen unas flores suauisimas, ordinariamente dos uezes al año: conuiene a saber al entrar del Inuierno, y despues de la prima uera: las quales conficionadas con miel,

Del Mijo.

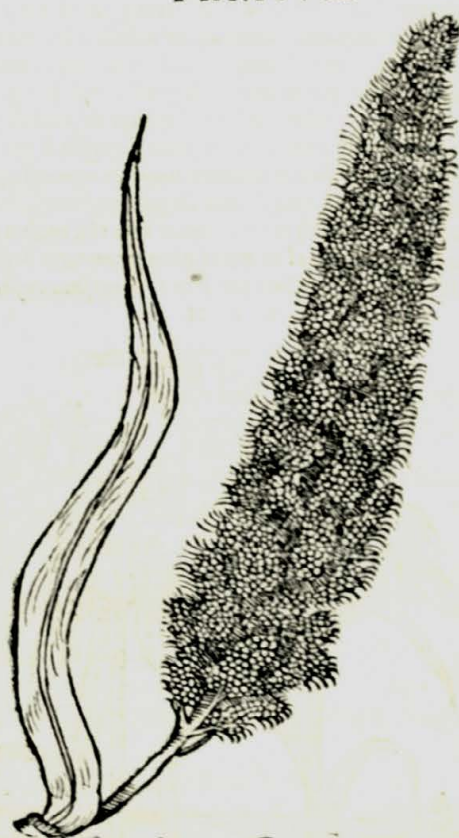
Cap. LXXXVIII.

Mantiene menos que todos los otros granos el Mijo. * El pan, ò la polcada que del se haze, restriñe el vientre, y prouoca la orina. Tostado el mijo, & aplicado en taleguillos calientes, mitiga los torcijones de vientre, y todos los otros dolores.

EL Mijo es frío en el grado primero, y seco en el segundo intêso, ò en el tercero remisso. Mantiene muy poco, y empero para calêtar y cõfortar por de fuera, tiene grãde efficacia, à causa que recibe facilmete el calor, y le cõserua muy largo tiêpo, y así aplicado en taleguillos al dolor de costado, q̃ procede de frío, ò ventosidad, le resuelue. Su pã està seco y enxuto, q̃ se desmenuza facilmete, como si fuesse amassado de arena: porque no posee cosa grassa, y así tiene facultad de enxugar ualerosamete el estomago. Come se muy biẽ cõ leche la harina del mijo, cõ la qual se corrige todas sus tachas. Tienese por mejor, y por mas nutritiuo el mijo, que no el Panizo. Hallase à cada passo una suerte de mijo llamado Turquesco: que produce unas cañas muy grãdes, y en ellas ciertas maçorcas llenas de muchos granos amarillos ò roxos, y tamaños como garuãços: de los quales molidos haze pan la infima gente: y este es el mayz de las Indias: por donde meritamente le llamò miliũ Indicum Plinio.

MILIVM INDICVM.

PANICVM.



Del Panizo. Cap. LXXXIX.

EL Panizo se cuêta entre las especies de grano, es semejãte al mijo, y en la mesma forma se amassa. De mas desto, à las mesmas cosas es vtil, aun que mantiene y restriñe menos.

Gr. Ελυσκος. Lat. Panicum. Ar. Dochon. Cast. Panizo. Cat. Panis. P. Painço. It. Panico, y Panizzo. Fr. Paniz. Tud. Pfenich.

NOMBR

ANNO
TION.

EL Panizo comido mantiene poco, engendra humor melancolico, y por este respecto infinita sarna: empero enxuga la superflua humidat del estomago, y restriñe los fluxos del uientre. Aplicado por de fuera, deseca notablemente y refresca.

Del

Ja de algun humor agudo y caliente perdida. Aplicada por de fuera, es extremadamente util en el principio de qualquier apostema caliente. Hazese de su tronchos una conferva admirable, para refrescar el higado, y confortar el estomago de los febricitantes. El sumo de sus hojas beuido en gran cantidad, y en ayunas, mata ni mas ni menos que el opio, y así es tenido por ueneno mortifero.

Del Gingidio. Cap. CXXVI.

•πλῆρες•

•πυλόντι•
ζ'.

NOMBRES

ANNOTATION.

EL Gingidio llamado de algunos Lepidio, nace * copiosissimo en Cilicia, y en Syria. Es vna yerua pequeña, semeja a la pastinaca siluestre, aunq mas subtil, y mas * espesa de hojas. Tiene la rayz peña, bláquezina, y algú táto amarga. Comefe aquesta pláta cruda, cozida, y echada en adobo. Es muy grata al estomago, y pro uoca la orina. Su cozimiento beuido con vino, es vtil a la vexiga.

Griego, Γίγγιδιον. La. Gingidium, & Cerefolium. Cast. segun algunos Velela. It. Cerefolio. Fr. Cerfueil. Tud. Koerffel.

EL Gingidio, segun la opinion de algunos excellentes Varones, no es otra cosa, sino aquella planta uulgar, que se dize Cerefolium en las boticas, muy di uersa del Cherefolio Pliniano: al parecer de los quales me allego, mientras no se halla otro Gingidio mas uerdadero. Es igualmente caliente y fria, segun diuersas substancias, aquesta planta: y seca en el grado segundo. La qual sirue mas de medicina, que de mantenimiento.

SCANDIX.



De la Scandice. Cap. cxxvii.

LA Sandice es vna especie de hortaliza sal uage, algun tanto aguda y amarga al gusto. Comefe cruda y cozida, siendo molificatiua del vientre, agradable al estomago, y pro uocatiua de orina. Su cozimiento beuido, es vtil a la vexiga, a los riñones, y al higado.

NOMBRES

ANNOTATION.

Griego, Σκάνδιξ. La. Scandix, & Scanaria. Bar. Acula. Tud. Naedelkraut. Halla se gran copia de aquesta planta en Brabantia, y en algunas partes de Flandres, muy semejante al H danco. Nacen de la extremidad de sus tallos, unos ciertos palillos, muy derechos, y puntiagudos, a manera de

GINGIDIUM.



CAVCALIS.



ANT. IOSEPHI CAVANILLES

4815

ICONES

ET DESCRIPTIONES PLANTARUM,

QUÆ AUT SPONTE IN HISPANIA CRESCUNT,

AUT IN HORTIS HOSPITANTUR.

Cavanilles, Antonio José de
Icones et descriptiones plantarum, quae aut sponte in Hispania...
Matriti, 1801

MATRITI

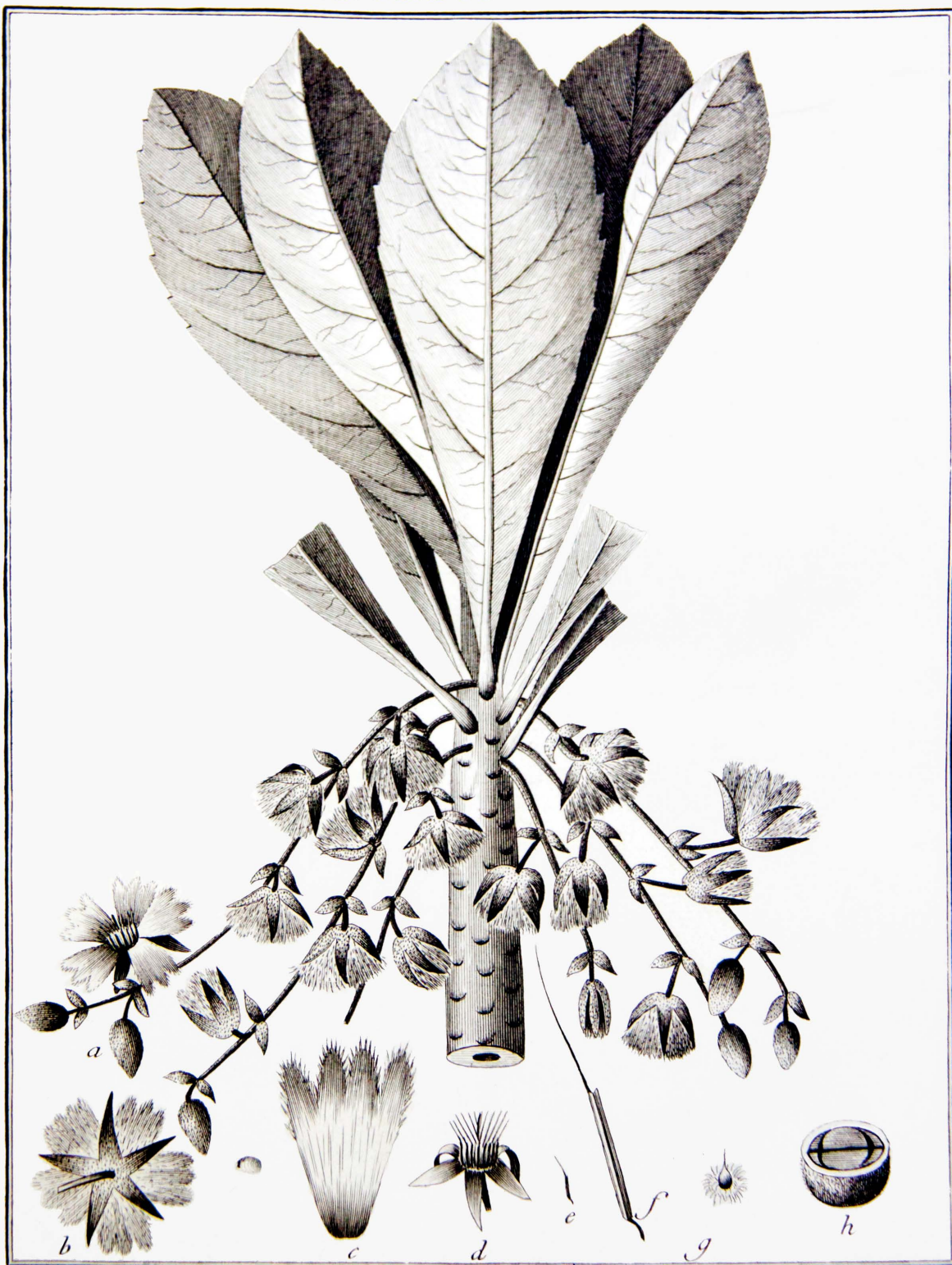
EX REGIA TYPOGRAPHIA

EIUS OPÉRAS DIRIGENTE PETRO JULIANO PEREYRA

1801.

ELAEOCARPUS MONOCERA

Tab. 601.



ANGUILLARIA PYRAMIDALIS.

Tab. 502









L. campanulata Willd.

L. campanulata Willd.









58
JAC
ico

4473

ICONES PLANTARUM RARIORUM.

E D I T Æ

A

NICOLAO JOSEPHO JACQUIN
BOTANICES PROFESSORE.

VOL. I.



V I N D O B O N Æ

PROSTANT APUD CHRISTIANUM FRIDERICUM WAPPLER; LONDINI APUD B. WHITE ET FILIUM;
LUGDUNI BATAVORUM APUD S. ET J. LUCHTMANS; ARGENTORATI APUD A. KÖNIG;
BIBLIOPOLAS.

AB ANNO 1781 AD 1786.

Jacquín, Nicholas Joseph
Icones plantarum rariorum
Vindobonae, [etc.], 1781-1793



Costus arabicus
Jacq. Coll. arab.



Salvia abyssinica
Jacq. Coll. vol. 1.



Piper medium.
Jacq. Coll. vol. 1.



Piper obtusifolium
Jacq. Coll. vol. 2.

Schaenus umbellatus.
Jacq. Coll. vol. 1.





Echium candicans.
Jocq. Musc. vol. 3.



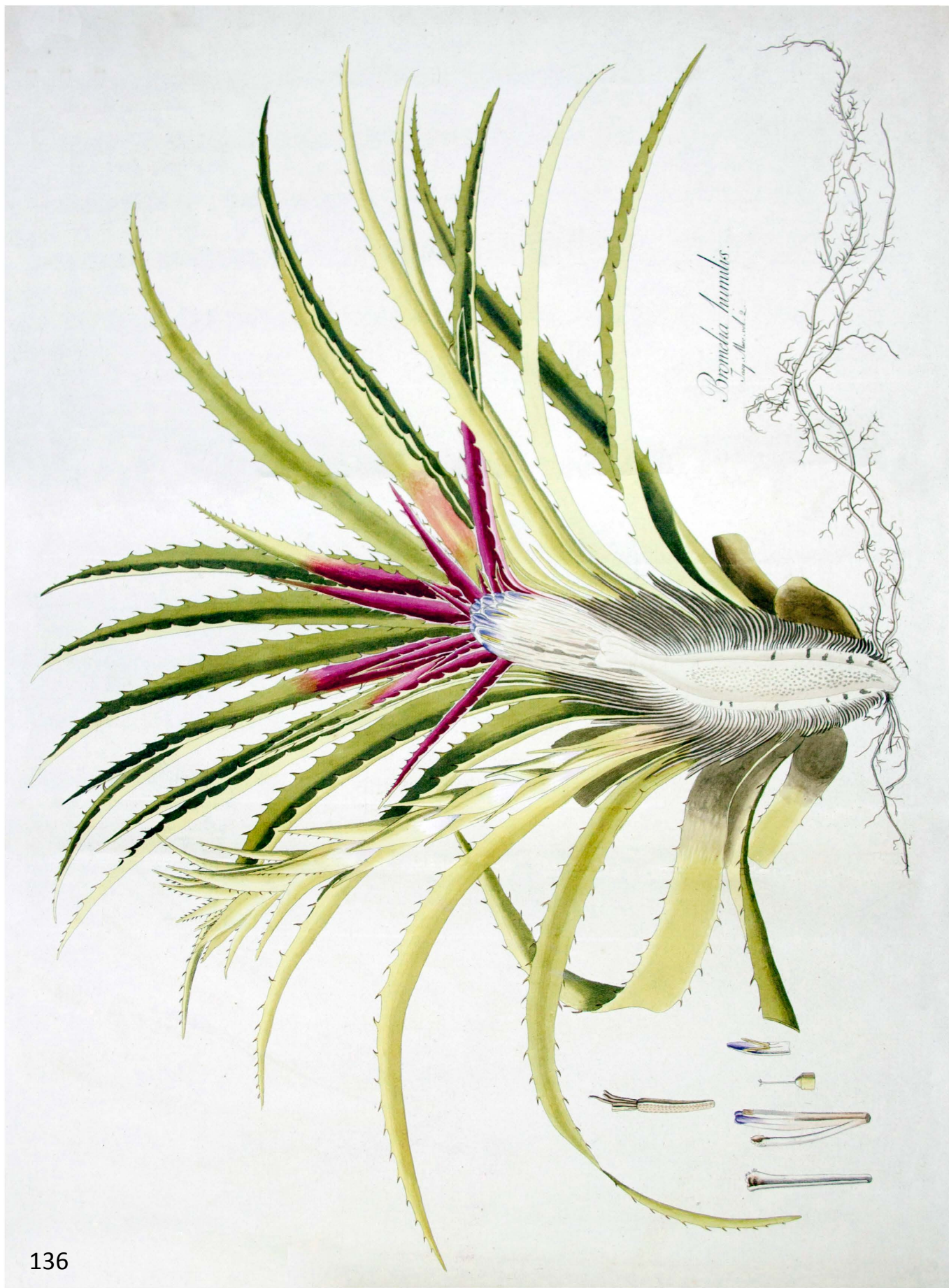
Solanum corymbosum.
Jacq. Misc. vol. 3.



Solanum aculeatissimum.
Jacq. Misc. vol. 3.



Athamanta Matthioli.
Jacq. Coll. vol. 1.



Bromelia humilis.
Swampy places, etc.



Rhododendron ponticum.
Tourn. et. 2. pag. 29.



Saxifraga stolonifera. Jacq. Misc. vol. 2





Senecio graminifolius.

FLORA PERUVIANA, ET CHILENSIS,

5255

SIVE DESCRIPTIONES. ET ICONES

*PLANTARUM PERUVIANARUM,
ET CHILENSIUM.*

SECUNDUM SYSTEMA LINNAEANUM DIGESTAE,

CUM CHARACTERIBUS ALIORUM GENERUM

EVULGATORUM REFORMATIS.

AUCTORIBUS

HIPPOLYTO RUIZ, ET JOSEPHO PAVON,

REG. ACAD. MEDIC. MADRID SOCIJ.

TOMUS I.



SUPERIORUM PERMISSU.

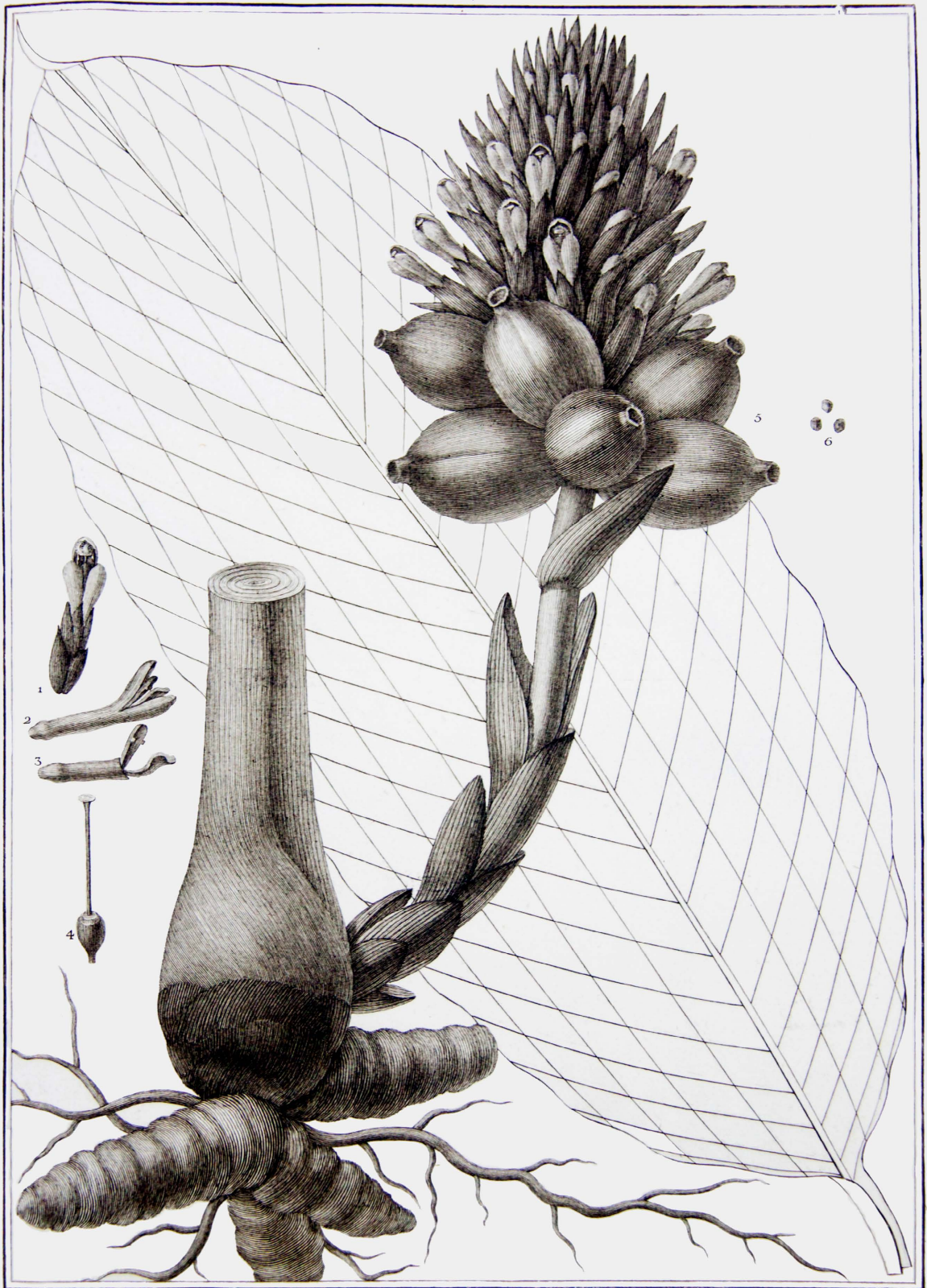
TYPIS GABRIELIS DE SANCHA.

ANNO M. DCC. XCVIII.

Ruiz López, Hipólito

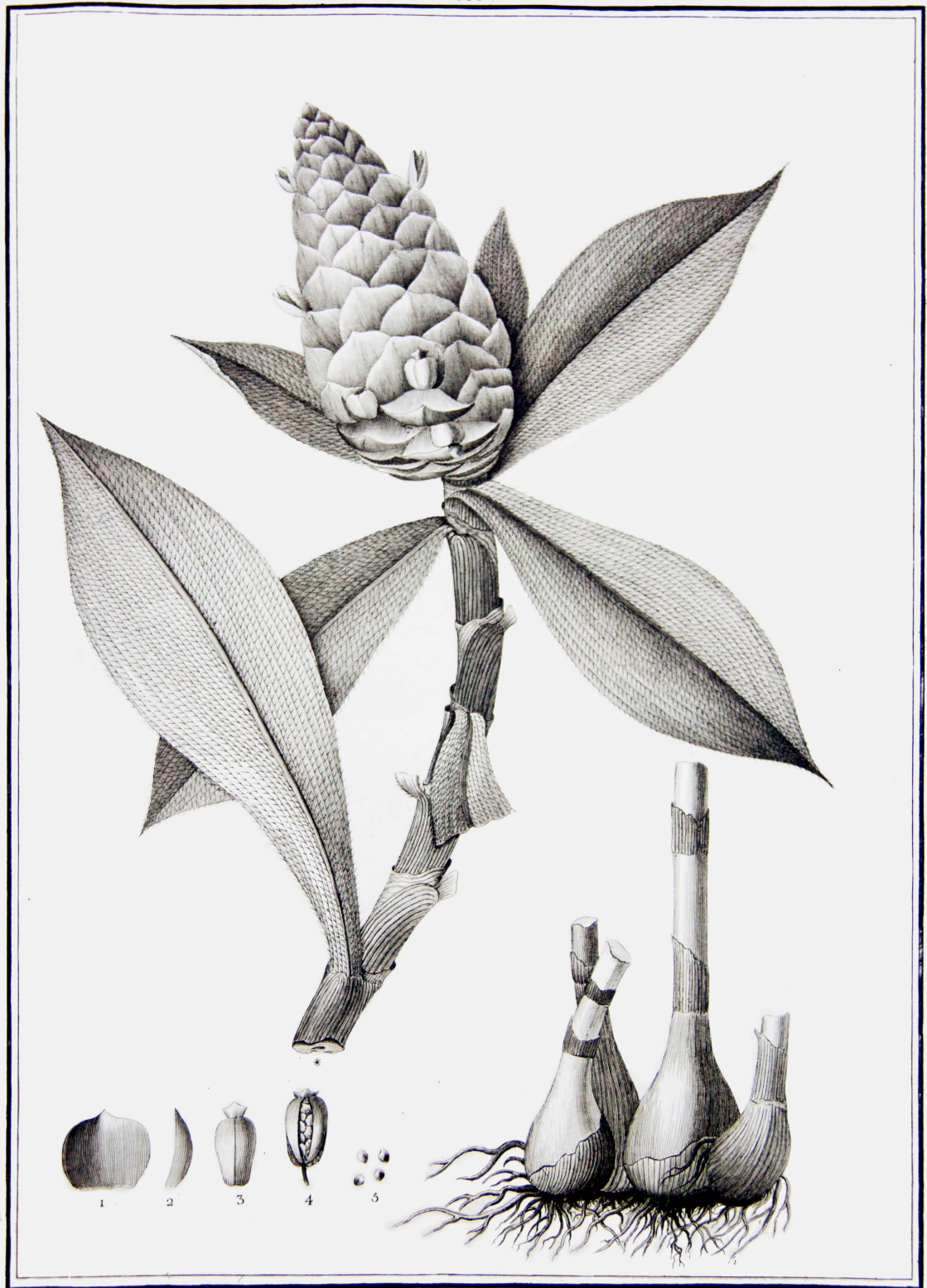
**Flora Peruviana et Chilensis... Auctoribus Hippolyto Ruiz et
Josepho Pavon...**

[Madrid], 1798-1802



Le Gaiens del ac. inc.

AMOMUM thyrsoideum.



Los Rubios del

COSTUS scaber

Von L. Engelmans in.



Forbes del.

M. & S. Andrews sculp.

MARANTA capitata.



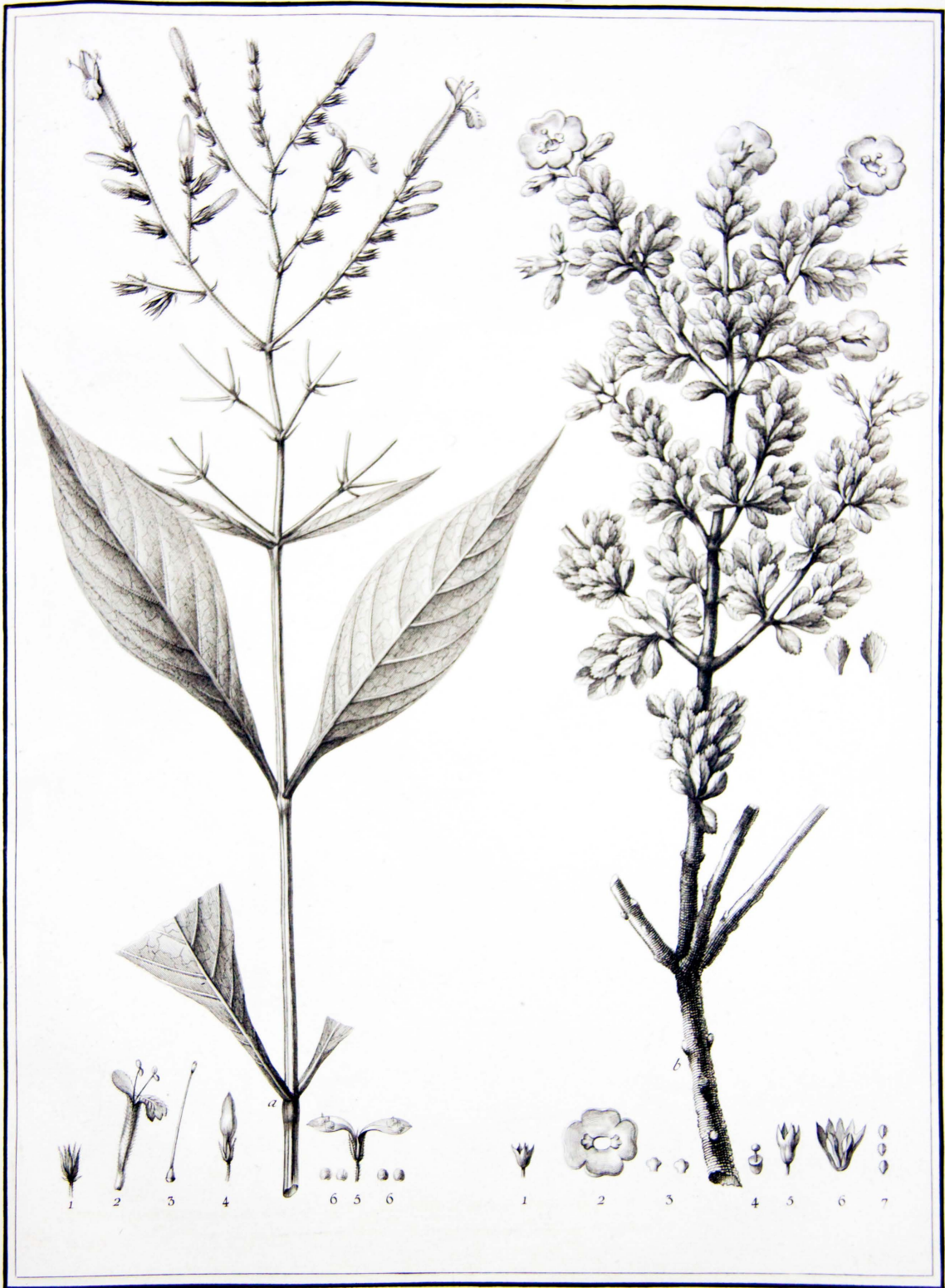
J. Brandes et Fr. Pichard del.

J. Rottmann sculp.

Herb. Boissierianum.

a *DIANTHERA appendiculata.*

b *JUSTICIA racemosa.*



Ind. Galves del.

T. Lopez Engraval. inc.

*a JUSTICIA tenuiflora.**b COLUMELLA obtusa.*



Calceolaria del.

a CALCEOLARIA *pinnata*.

Van L. Engelm.

b CALCEOLARIA *setchellii*.



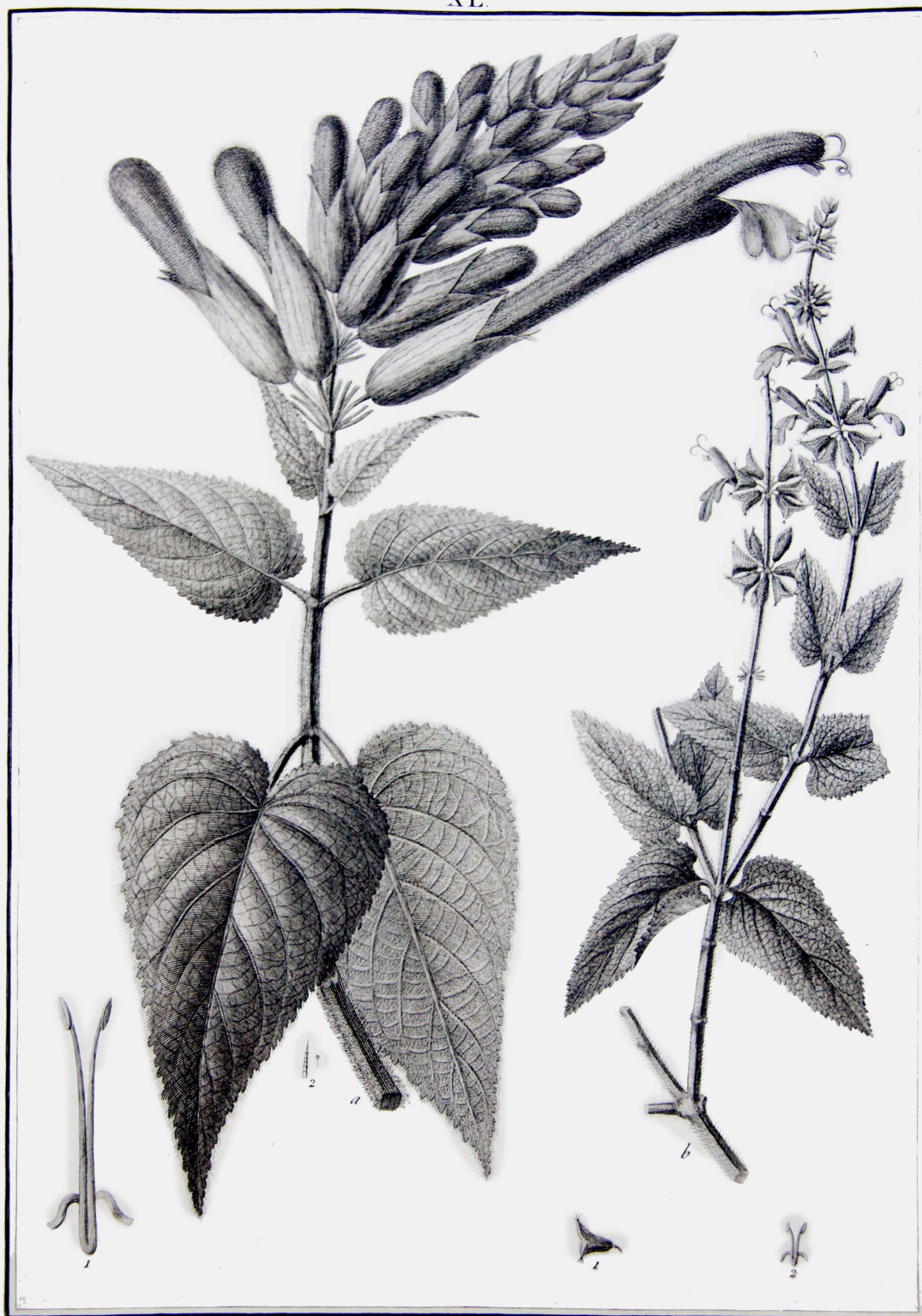
a CALCEOLARIA *biflora*. *b* CALCEOLARIA *corymbosa*. *c* CALCEOLARIA *uniflora*.
L. C. del. et sculp.



Fr. Pulgar a Su Rubio del

*a SALVIA sagittata.**b SALVIA integrifolia.*

Pro: G. A. C. A. C.



L. Calves del.

*a SALVIA longiflora.**b SALVIA cuspidata.*

Franc. Xiphi del.



Salvia nodosa

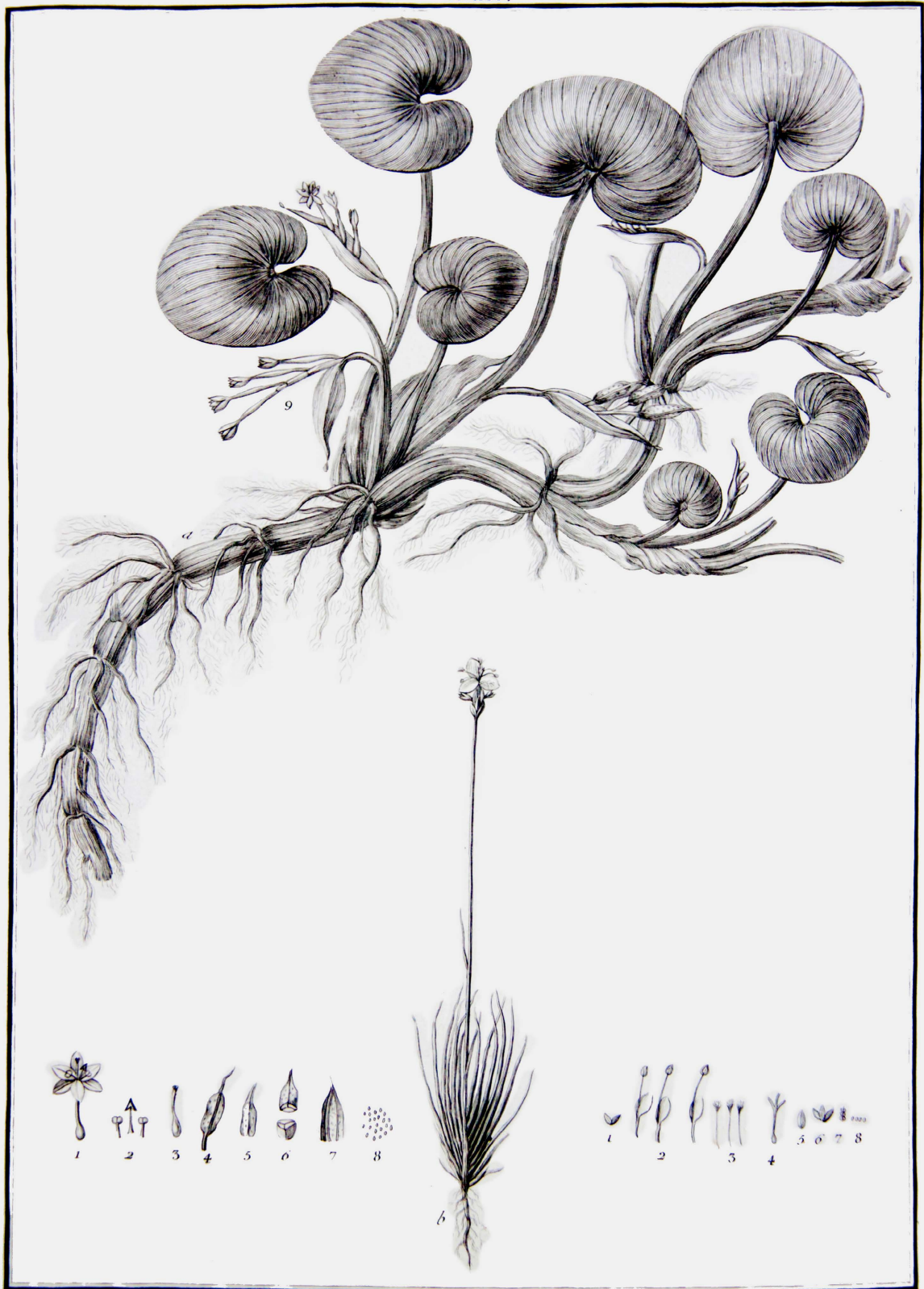
a SALVIA *nodosa*.

Salvia linearis

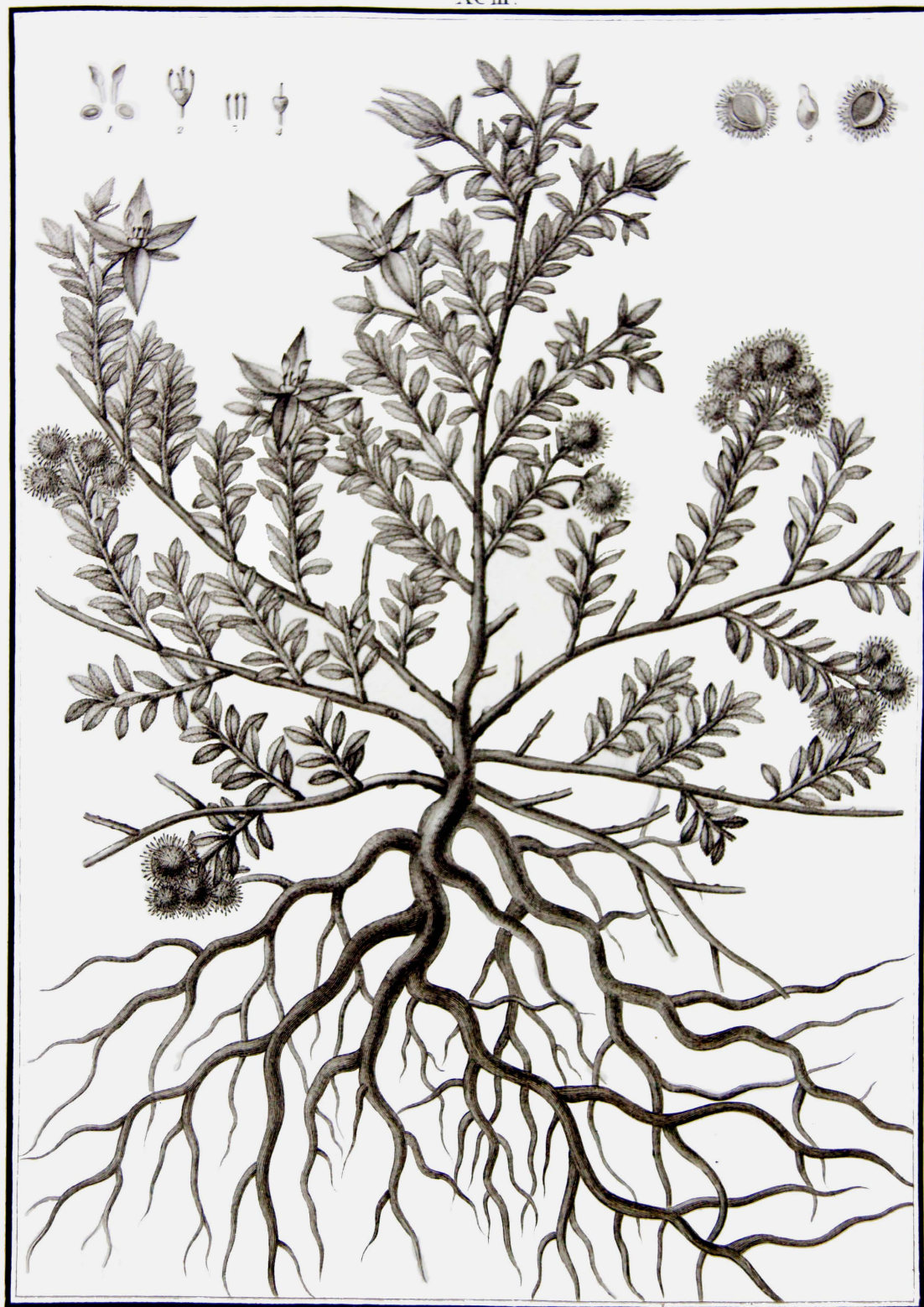
b SALVIA *linearis*.



^a PEPEROMIA *inequalifolia*. ^b PEPEROMIA *rhombica*. ^c PEPEROMIA *concava*.

*a* *HETERANTHERA reniformis*.*b* *XYRIS subulata*.

*a* MANETTIA *racemosa*.*b* MANETTIA *acutifolia*.



KRAMERIA *triandra*.

EMBOTHIUM *monogermum*.

ECLOGAE AMERICANAE

SEU

DESCRIPTIONES PLANTARUM

PRAESERTIM AMERICAЕ MERIDIONALIS,

NONDUM COGNITARUM

AUCTORE

MARTINO VAHL,

PROFESS. REGIO ET PLURIUM ACADEMIARUM SODALI.

Vahl, Martín

Eclogae Americanae seu descriptiones plantarum...

Hauniae (Copenhagen), 1796-[1807]

HAUNIAE,

IMPENSIS AUCTORIS.

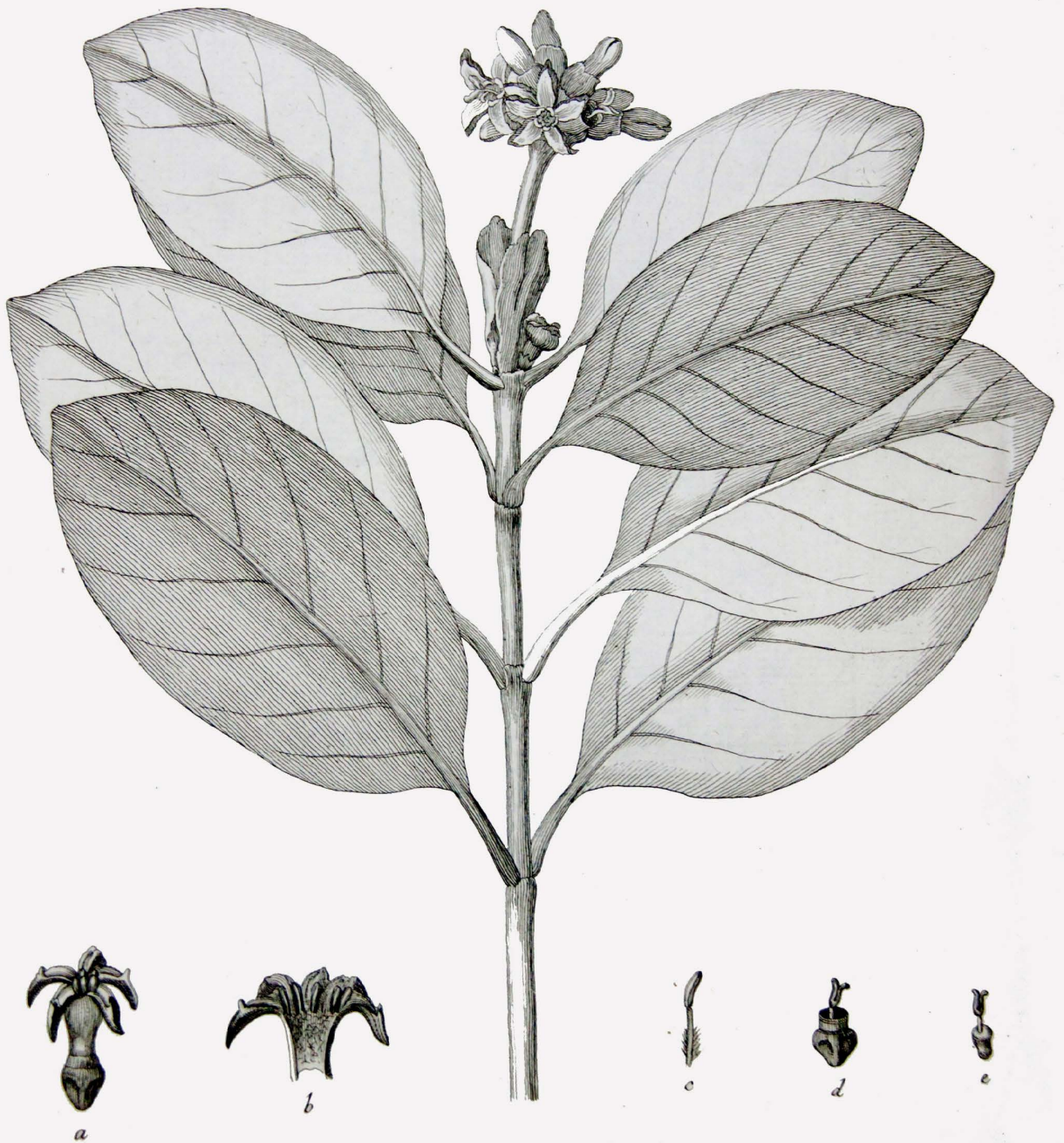
EXCUDERANT NICOLAUS MÖLLER ET FILIUS,

AULAE REGIAE TYPOGRAPHI.

MDCCXCVIII.



Piper ovatum



Schradera capitata.



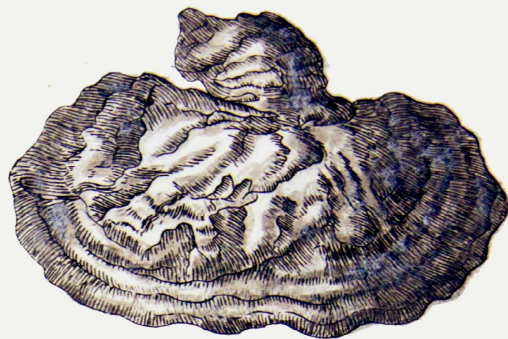
Guettarda Crispiflora.



Bucida capitata

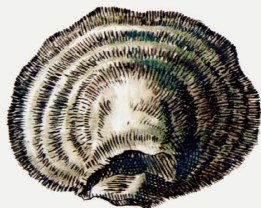
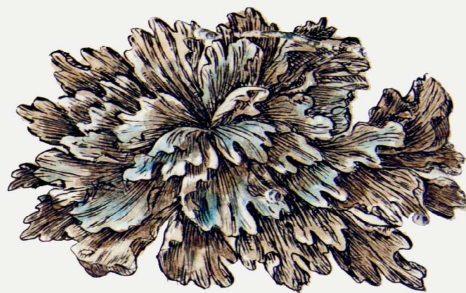
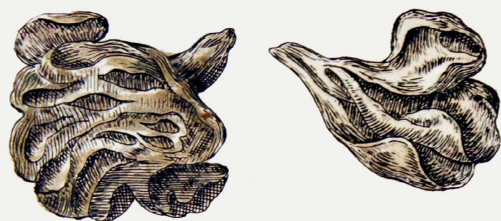


Morandi, Giambattista
Historia botanico-practica seu plantatum
quae ad usum medicae pertinent...
Mediolani, 1744

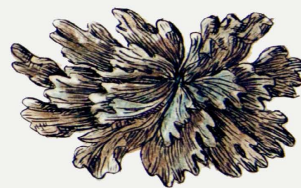


2. *Agaricus Auriculæ formâ*. T. 562.

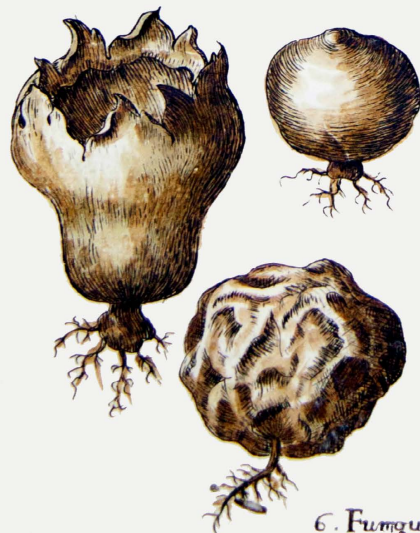
3. *Agaricus Inthybaceus*. T. 562.



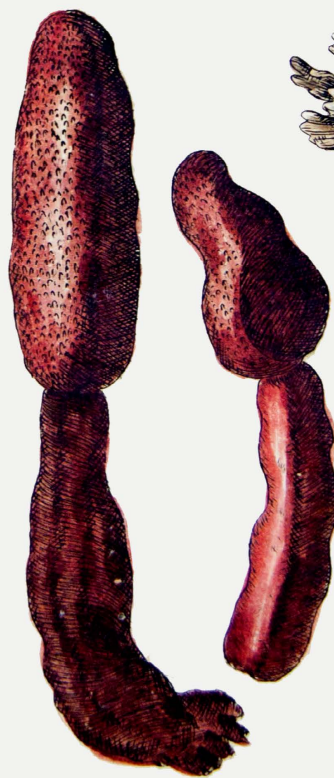
4. *Lycoperdon vulgare*. T. 563.



5. *Tubera corvina*. M.H. 369.



6. *Fungus Typhoides, coccineus, Militensis*. Boc. 80.



1. Muscus squamosus, vulgaris, repens clavatus.
T. 353.



2. Muscus terrestris, ramosus, pulcher.
J.B. 3. 767. T. III.



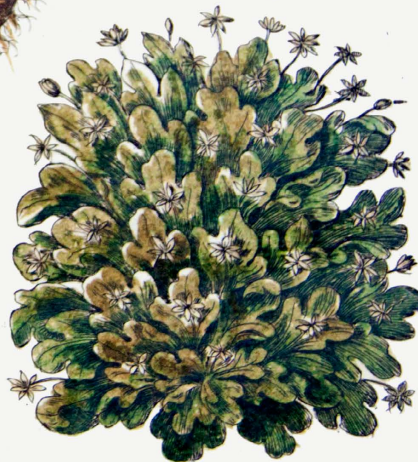
3. Muscus quernus.
Genc. 1558.



4. Lichen arboreus, seu
Pulmonaria arborea. J.B. 3. 759.



5. Lichen, seu Hepatica
fontana. J.B. 3. 758.



6. Lens palustris. Dod. pempt. 357.



Eq.
Morandif.

1. *Quinquefolium majus, repens* C.B.P. 328.



2. *Tormentilla, heptaphyllum* J.B. 2. 598.



3. *Fragaria vulgaris.*
C.B.P. 326.



4. *Potentilla, seu Argentina.*
J.B. 2. 398



5. *Caryophyllata vulg.* C.B.P. 321.



Eq. Morandi F.

Tab. XLII.
1. *Altea* Diosc. et Plin C.B.P. 318. | 2. *Alcea* vulgaris. J.B. 2. 953. | 3. *Xylon*, five *Gossipiū herbaceū* J.B. 1. 343.



6. *Aristolochia rotunda* J.B. 3. 379.^a | 7. *Aristolochia longa vera* C.B.P. 307. | 8. *Aristolochia pistolochia* se
Serpentaria Virgin. caud. nodif. T. 1.

Tab. XLIII.
 1. *Papaver hortense*, simplex, semine albo. M.H. 2. 275. 2. *Papaver cristatum*, floribus & semine albo. C.B.P. 171. 3. *Papaver erratum*, rubrum, compestre. J.B. 295.



1. Beta candida. J.B. 2. 961



2. Beta rubra, nigra dula Chabi 302



Tab. LX.
3. Beta rubra, radice Rapae C. B. P.
118



4. Asarum vulgare, rotun-
difolium. M. H. 3. 511.

5. Asarum Cycla-
menus folio,
Vigianum. T. 501.



6. Chrysosplenium fulus am-
phoribus, auriculatis. T.
146.



7. Herniaria
glebra. J. B.
3. 372.



8. Amaranthus purpureus
J. B. 2. 908.



Ex Morando Inu. D. F.

1. *Cucurbita lagenaria* J.B. 2. 216. | 2. *Cucurbita lator* Dod. p. 669. | 3. *Cucurbita longior* Dod. p. 669.



4. *Colocynthis fru. rotundo, major* | 5. *Granadilla pentaphyllos, flo. caeruleo, magno.* | 6. *Ananas* Pison. 384.
CBP 313. Boerh. 2. 81.



Æque J.B. Morand, Inv. & fec.



1. *Gratiola*. J. B. 3. 434.

2. *Hyoscyamus vulg. vel niger*. C. B. P. 169.

3. *Hyoscyamus albus*. J. B. 3. 627.



4. *Nicotiana major, latifolia*. C. B. P. 169.

5. *Nicotiana major, angustifolia*. C. B. P. 170.

6. *Linaria vulgaris, lutea, flore majore*. C. B. P. 212.



Eques Jo. Bapta M. Landi Inv. del. et sculp.

PLANTARUM ICONES

HACTENUS INEDITÆ,

PLERUMQUE AD PLANTAS

IN HERBARIO LINNÆANO

CONSERVATAS DELINEATÆ

AUCTORE

JACOBO EDVARDO SMITH, M. D.

SOCIET. REG. LOND. ULISSIP. AGRON. PARIS. SOCIO, SOC. LINNÆANÆ
LONDINENSIS PRÆSIDÆ.



Smith, James Edward
Plantarum icones hactenus ineditae, plerumque ad plantas in
Herbario Linnaeano...
Londini, [etc.], 1789-1791

LONDINI:

TYPE J. DAVIS:

EXPENSIS BENJ. WHITE ET FILII, IN VICO DICTO FLEET-STREET, APUD QUOS FRONAT VENGALIS;
ET PARISIIS APUD LUD. NIC. PREVOST.

—————
MDCCLXXXIX.



Thouinia spectabilis



Turraea virens. Lin.



Turraa maculata.



Papiiflora mixta Lin.



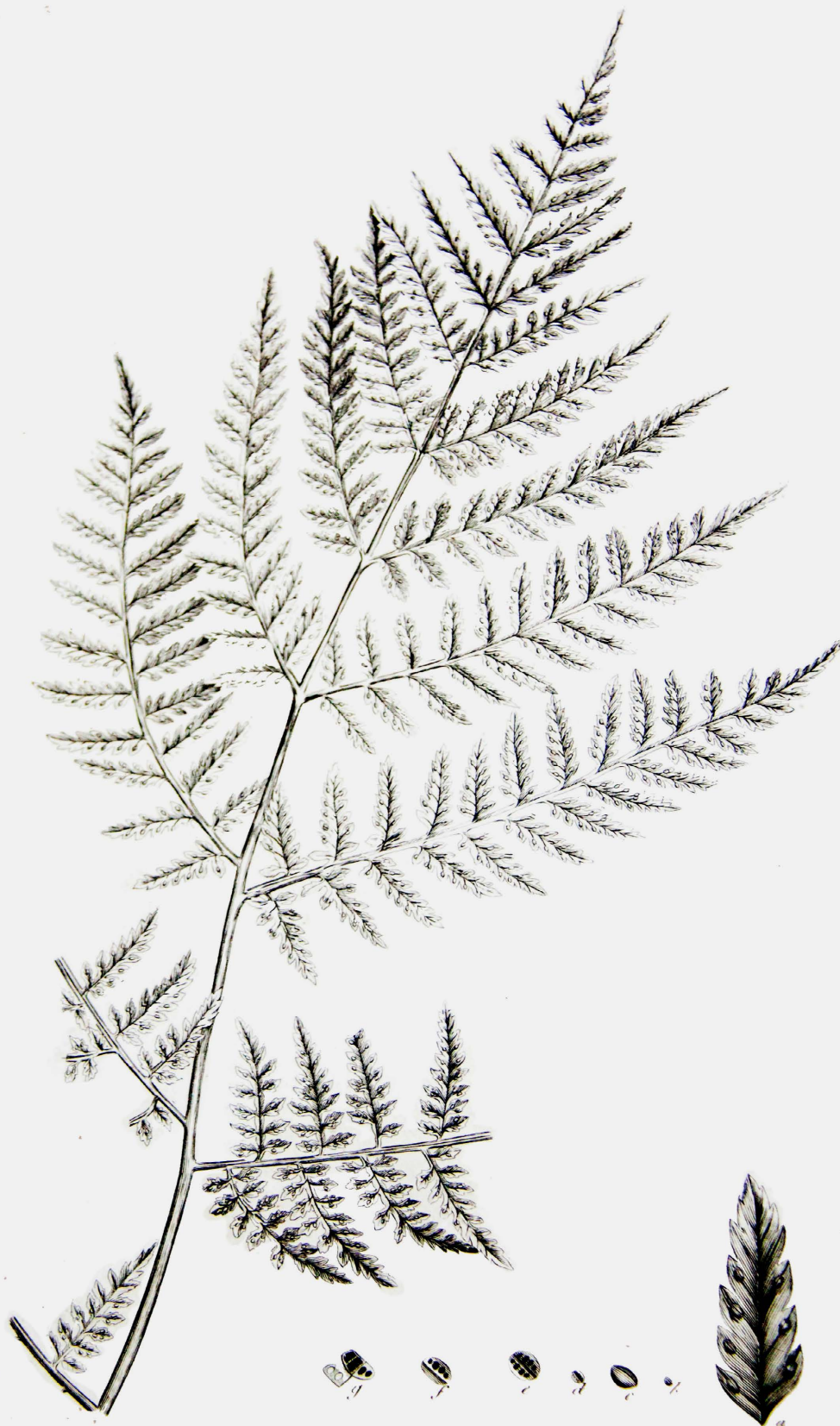
Castilleja integrifolia. Lima:



Arctylis purpurata Linn.



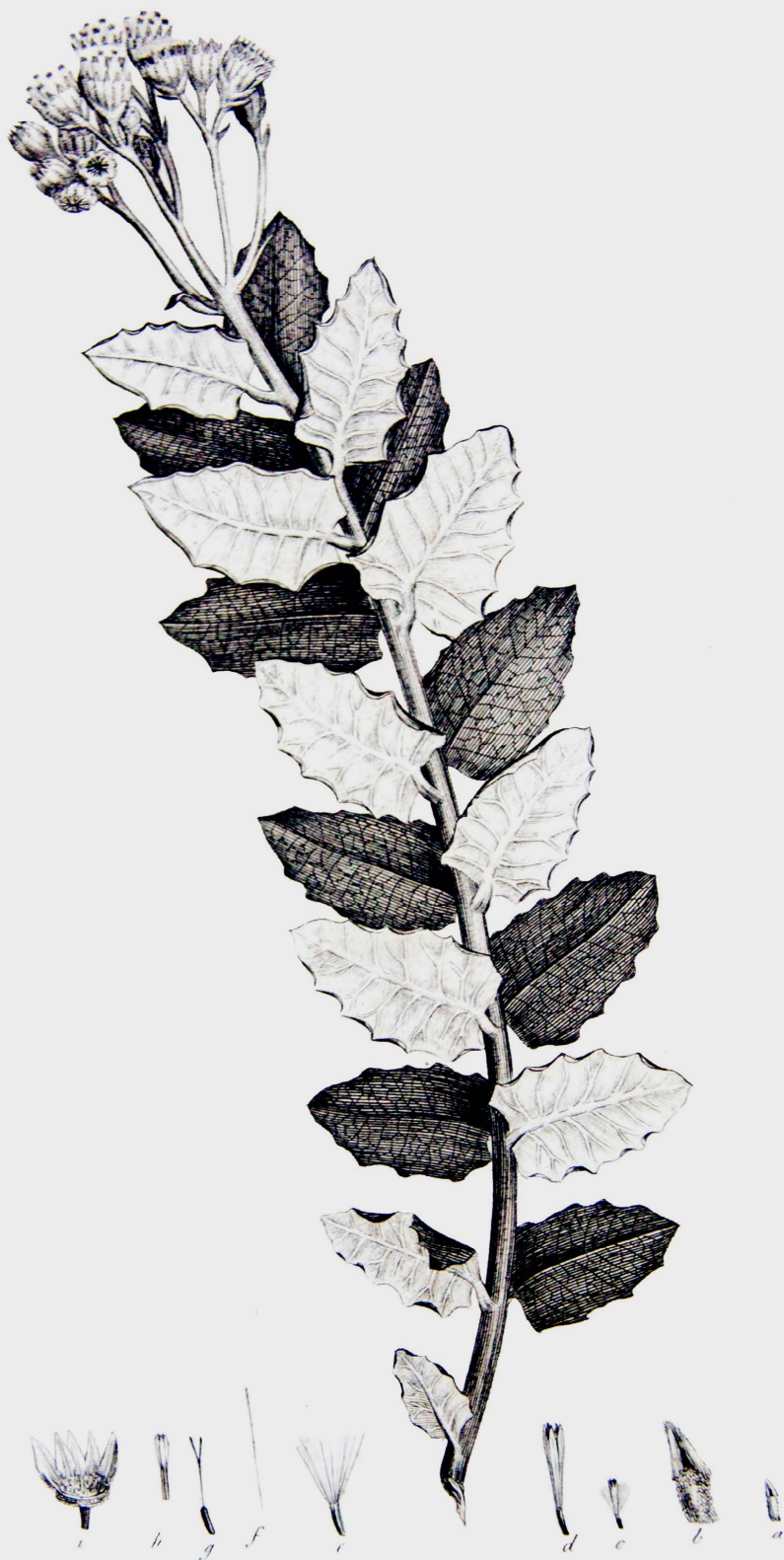
Begonia ferruginea. Linn.



Marattia laevis.



Menziesia ferruginea.



Stachelaria dioecia Linn.

SERTVM HANNOVERANVM
SEV
PLANTAE RARIORES
QVAE IN
HORTIS REGIIS HANNOVERAE VICINIS
COLVNTVR.

DESCRIPTAE
AB
HENRICO ADOLPHO SCHRADER
DELINEATAE ET SCVLPTAE
A
IOANNE CHRISTOPHORO WENDLAND.

Schrader, Heinrich Adolph
Serum Hannveranum seu Plantae Rariores...
Goettingae, 1795-1798

VOLVM. I. FASCICVL. I.

GOETTINGAE,
PROSTAT VENALE APVD VANDENHOECK ET RVPRECHT.
c180ccLxxxv.

T_{ab}M



Solidago viscosa.

J. G. Wendland



Melaleuca Thea



Hareia glabra



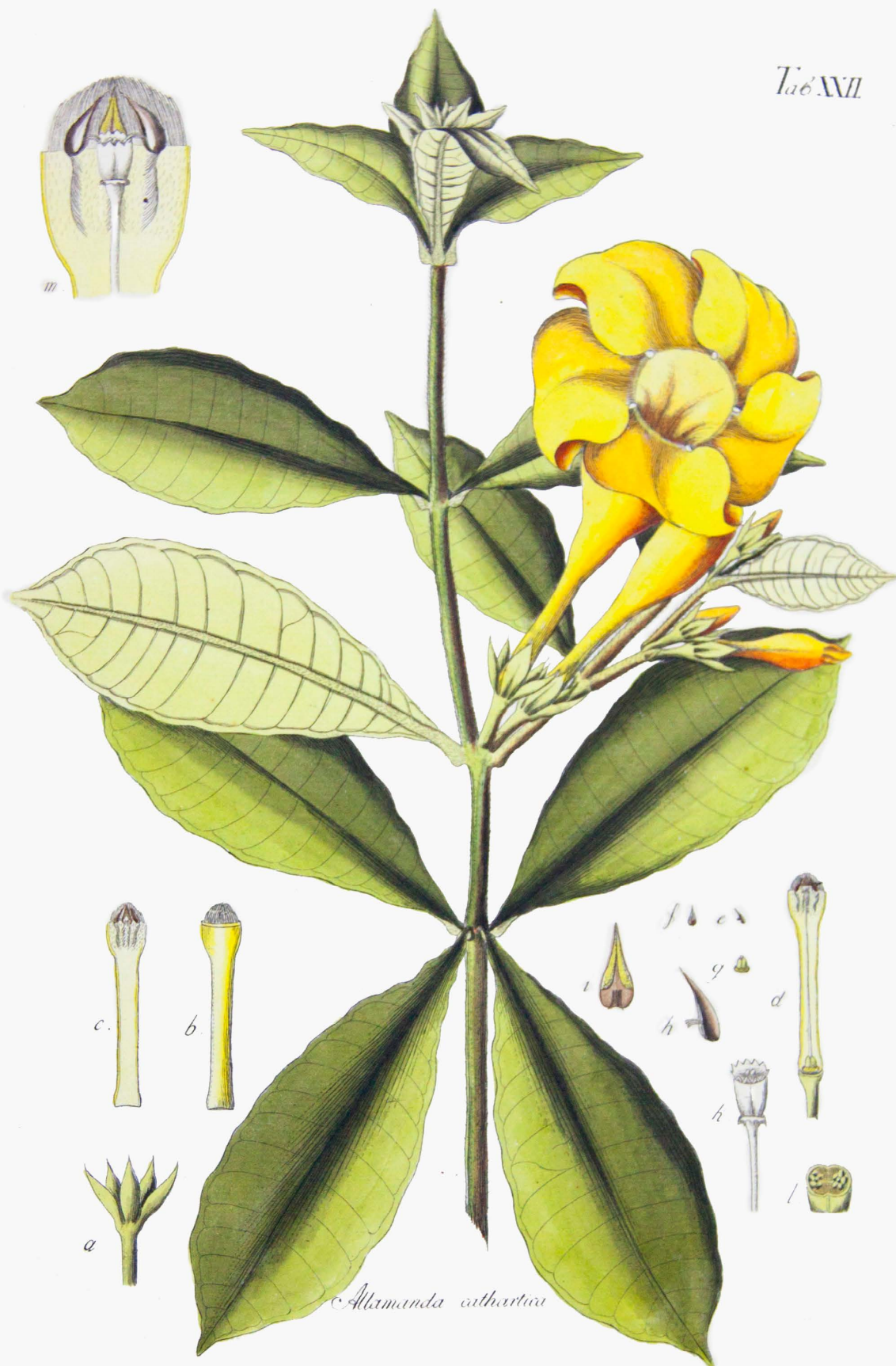
Pultenaea bracteata

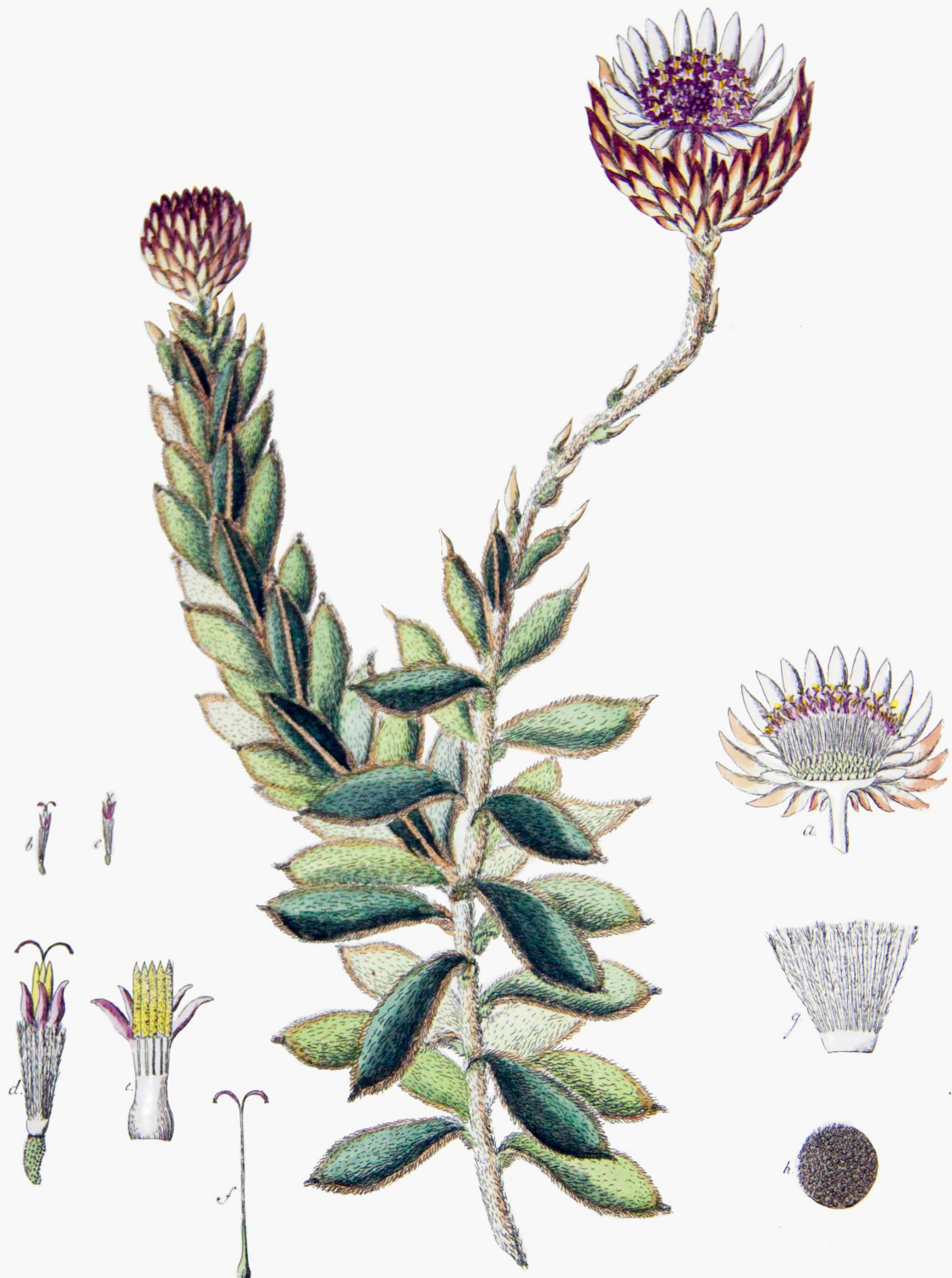


Zerumbet speciosum



Protea nectarina





Gnaphalium ferrugineum



Lacistema Myricoides.

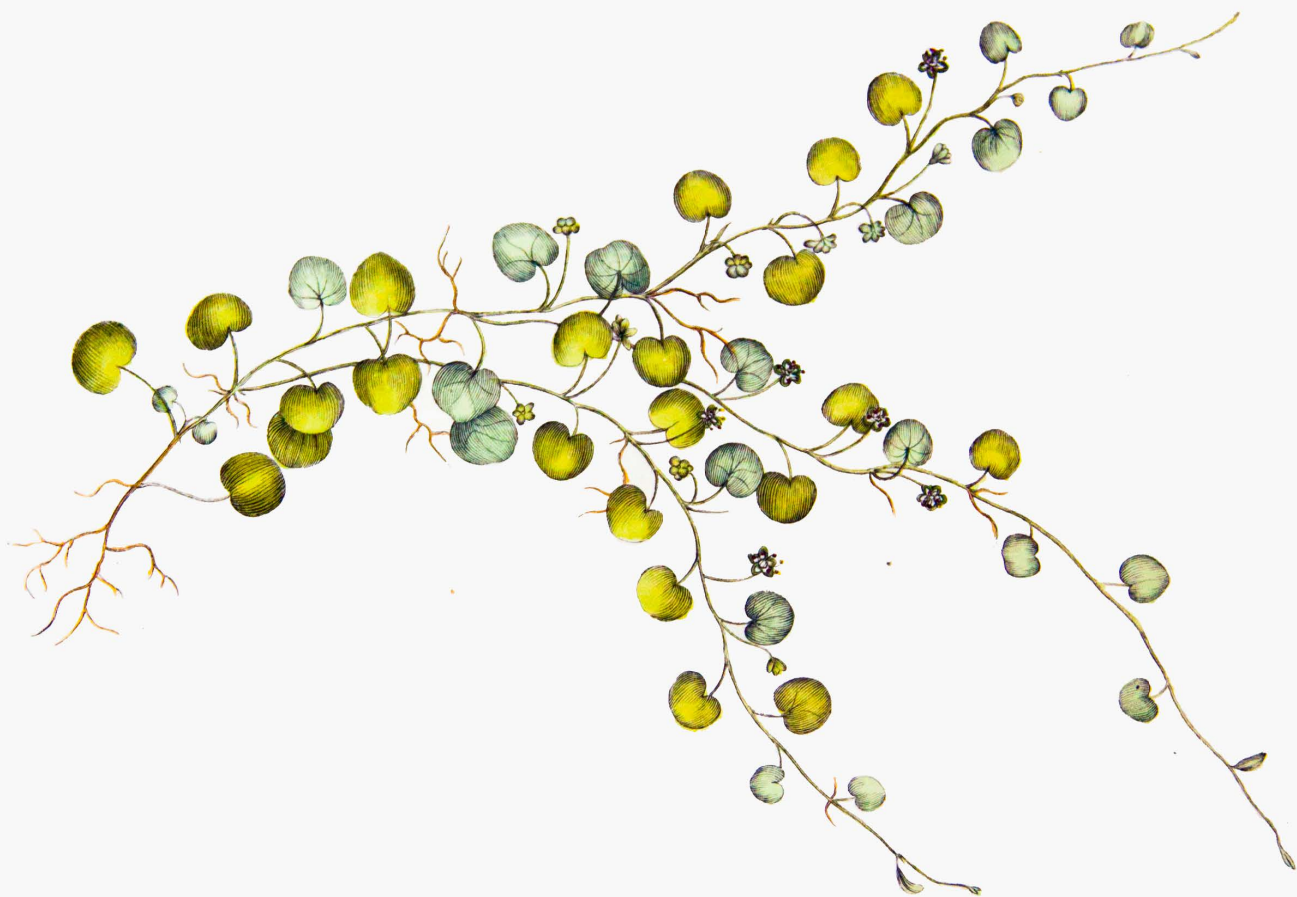


Holotheum diandrum.

J. Pelkart sc.



Hedera pendula.



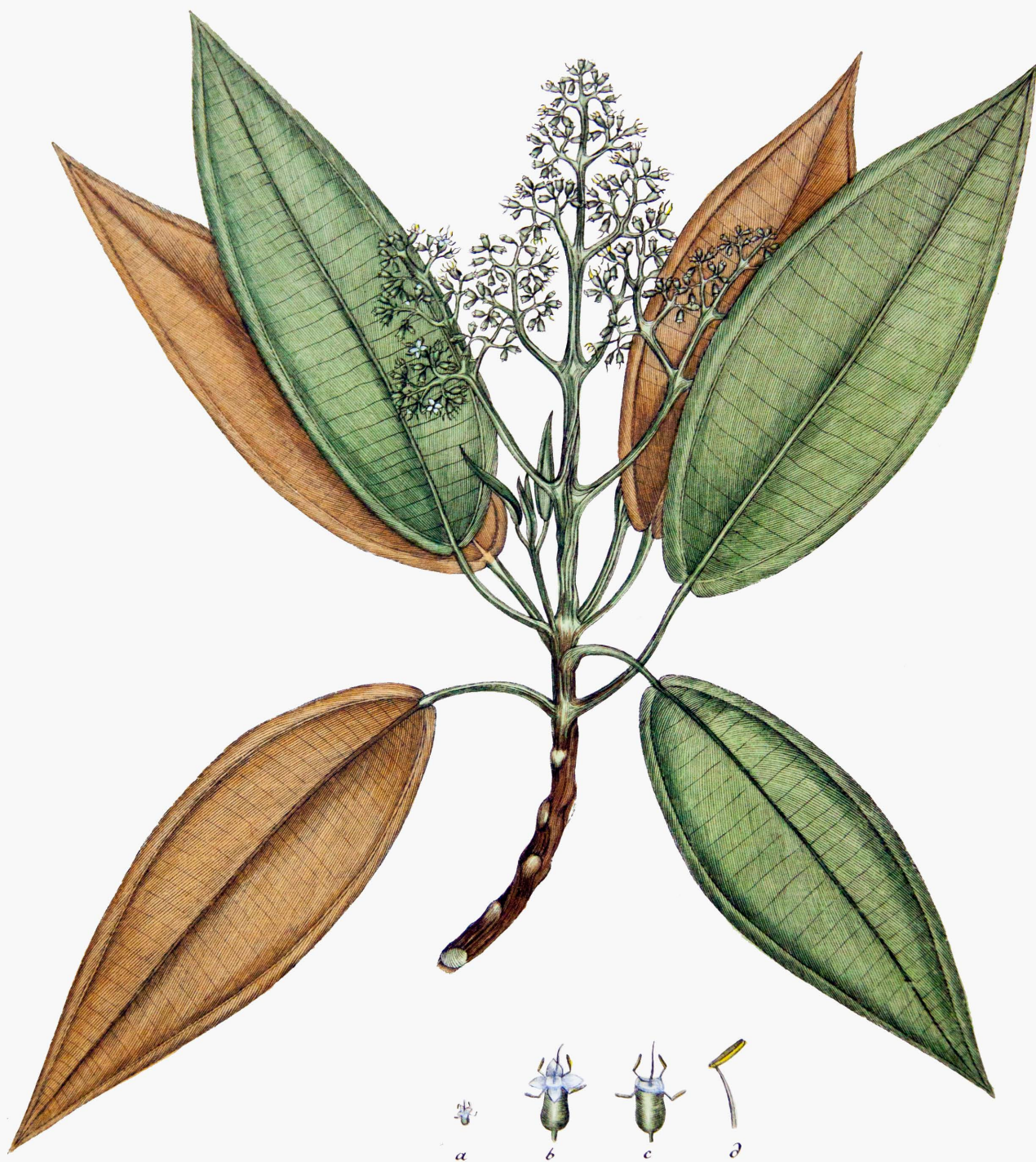
Dichondra *sericea*



Hillia tetrandra.

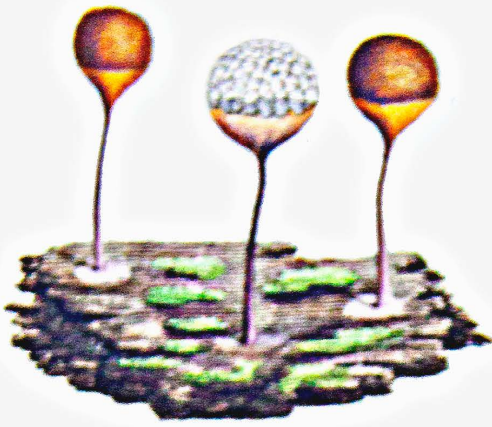


Vaccinium meridionale



Melastoma tetrandra.

1



2



3



4.



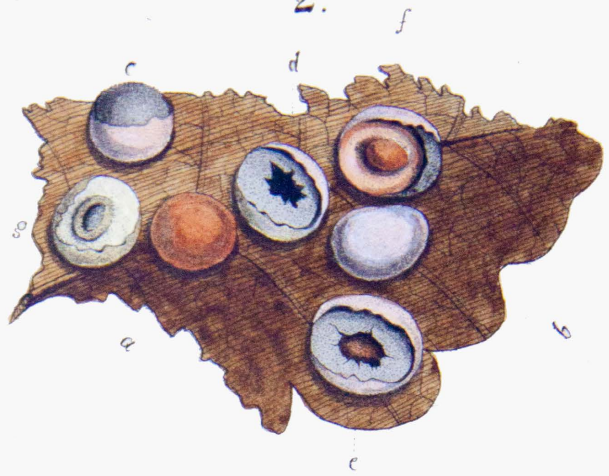
5.



1.



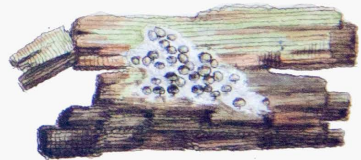
2.



4.



3.



5.



6.



F L O R A
A T L A N T I C A.



Desfontaines, Réne Louiche
Flora Atlantica, sive Historia plantarum...
Paris, 1798



P. J. Redouté del.

Sellier Sc.



Marechal del.

Sellier Sc.



P. J. Redouté del.

Sellier sc.



H. J. Redouté del.

Sellier sc.

ASTRAGALUS leptophyllus.

207.



H. J. Redouté del.

Seller sc.



Marechal del.

Maleuvre sc.



Marechal del

Sellier Sc.



Fig. 1



Fig. 2

Fig. 7



Fig. 3



Fig. 6



Fig. 5





Fig. 1.

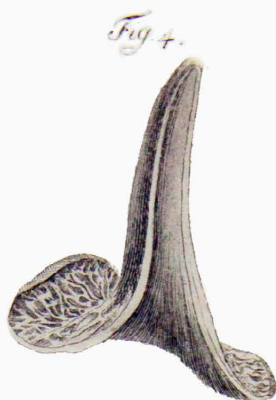


Fig. 4.



Fig. 3.



Fig. 2.



Fig. 5.



Fig. 6.

Fig 1



Fig 3.



Fig. 7.

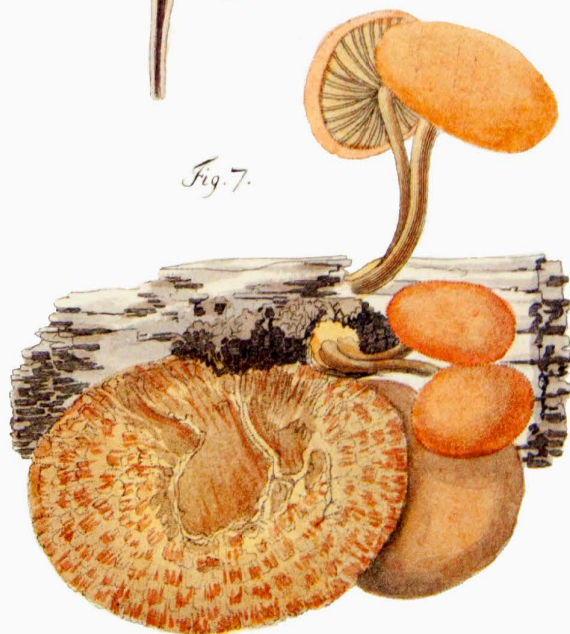


Fig. 5.



Fig 2.

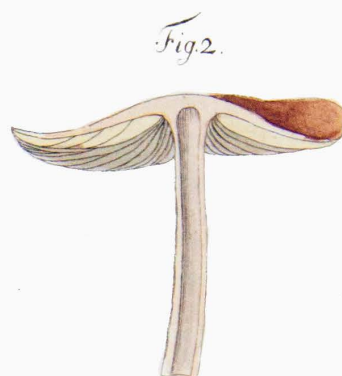


Fig. 6.

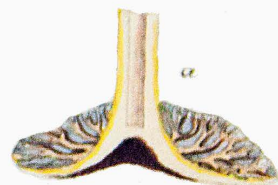
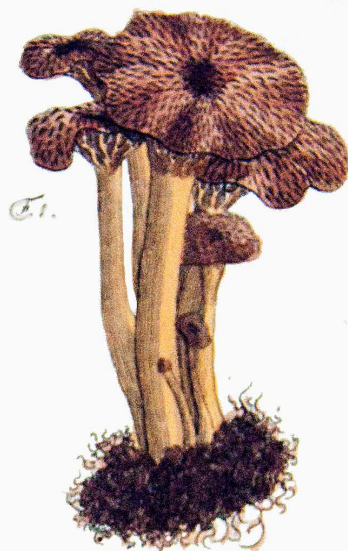
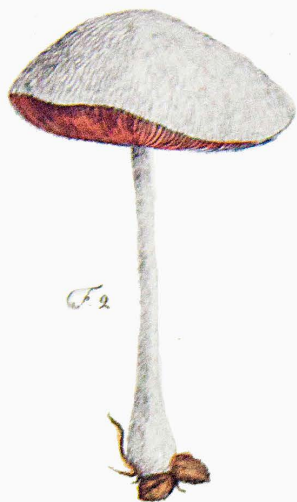


Fig. 4.

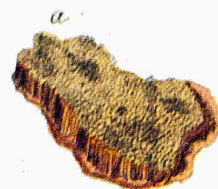
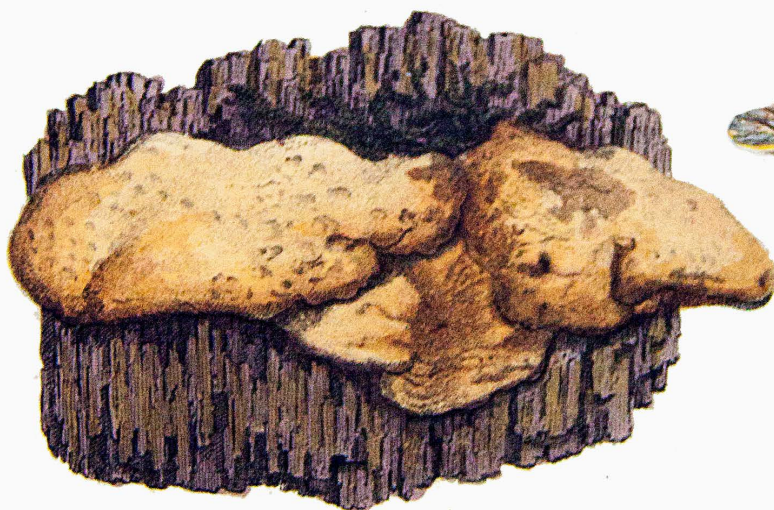




J. F. Schreter. Juss.



F. 3.



Tab. VII



Los Libros Olvidados, 1

